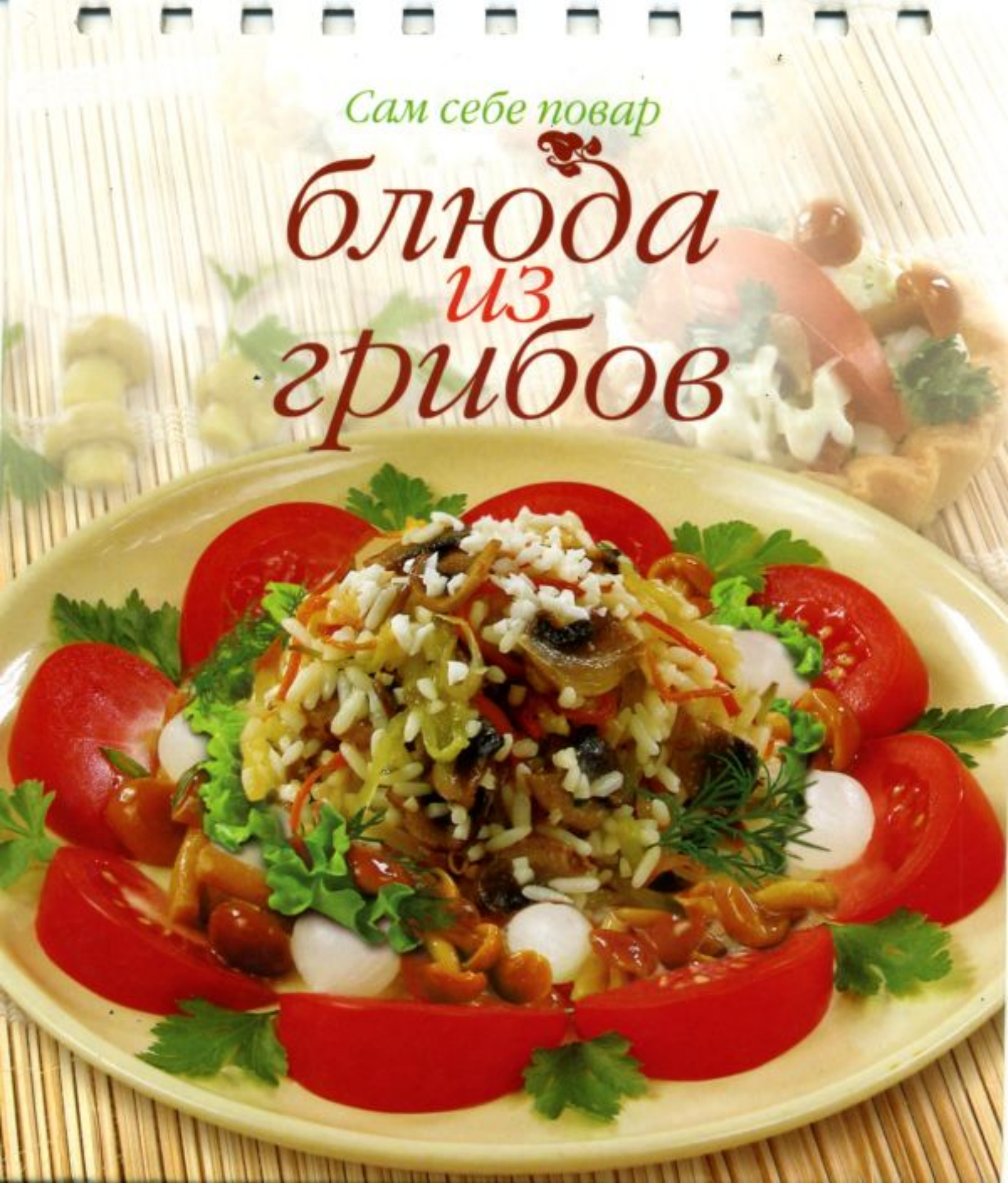
VISIT…

Сам себе повар

блюда из грибов



Сам себе повар

блюда из грибов

Составитель Галина Похвалина

Издательство «Аркаим»

содержание

Супы и закуски

Гренки с грибами и помидорами 7
Гренки, запеченные с маслятами 8
Хрустящие бутерброды с лисичками 9
Грибные вулканчики 10
Корзиночки с грибами 11
Салат грибной с моченными яблоками 12
Салат грибной с сельдереем 13
Салат-коктейль с шампиньонами 14
Салат грибной с кукурузой 15
Салат грибной с зеленым горошком 16
Салат грибной со спаржей 17
Салат с рыжиками 18
Салат с рисом и подосиновиками 19
Салат с маринованными грибами и рисом 20
Салат из груздей с сельдью 21
Салат с рыжиками и кальмарами 22
Салат грибной с мясом 23
Салат из груздей с курицей и сыром 24
Икра грибная 25
Грибы с хреном 26
Фаршированные помидоры 27
Огурцы, фаршированные грибами 28
Рулетики из кильки с грибами 29
Сельдь с маринованными опятами 30
Фаршированные яйца 31
Винегрет с грибами 32
Грибная закуска на хлебе 33
Горячая грибная закуска 34
Борщ с грибами 35
Щи с опятами 36
Грибная солянка с груздями 37
Груздянка 38
Грибной суп-пюре 39
Окрошка с грибами 40
Суп грибной с черносливом и изюмом 41

Основные блюда

Грибы в собственном соку с орехами 43
Белые грибы со сливочным соусом 44
Подосиновики в сметанном соусе 45
Колобки из вешенок 46
Маслята, жаренные с орехами 47
Грибные котлеты 48
Грибы с овощами 49
Шампиньоны в кляре 50
Лисички с яблоками 51
Грибы, тушенные с картофелем 52
Грибы с ветчиной и шпинатом 53
Грибы пикантные 54
Кабачки, фаршированные грибами 55
Свекла, фаршированная грибами 56
Перец фаршированный 57

Помидоры, запеченные с грибами 58
Голубцы с грибами 59
Оладьи капустные с грибами 60
Картофельное суфле с грибами 61
Запеканка из опят и картофеля 62
Грибной рулет 63
Картофельная «гармошка» с белыми грибами 64
Пирог картофельный с грибами 65
Запеканка с грибами и творогом 66
Сэндвич с грибами 67
Опята, запеченные с баклажанами 68
Грибы, запеченные с брокколи 69
Грибной пудинг 70
Пышная грибная запеканка 71
Картофельные ватрушки с грибами 72
Грибы, фаршированные рисом 73
Грибы «под шубой» 74
Грибы, тушенные с рисом и сыром 75
Плов с грибами и ветчиной 76
Гречневая запеканка с грибами 77
Запеканка из макарон с грибами 78
Спагетти с грибами 79
Лазанья с грибами 80
Рыбные рулетики с грибным соусом 81
Рыбник с грибами 82
Рыба, запеченная с грибами 83
Морской окунь с грибами 84
Палтус с грибами и баклажанами 85
Рыба с грибами в горшочке 86
Судак, фаршированный грибами и гранатом 87
Рыба с грибами на овощной подушке 88
Грибы с креветками 89
Грибы с телятиной и йогуртом 90
Мясо, тушенное с грибами 91
Гуляш с грибами 92
Рагу с грибами 93
Зразы с грибами 94
Медальоны из свинины с грибным соусом 95
Эскалопы с грибами 96
Мясо с грибами в горшочке 97
Печень с маслятами и рисом 98
Цыпленок с грибами 99
Соте из куриных грудок с белыми грибами 100
Куриные окорочка с грибами 101
Курица с грибами по-итальянски 102
Запеканка с печенью и грибами 103
Тортилья 104
Яичница с грибами 105
Грибной омлет 106

Мучные изделия

Вареники с рыжиками 108
Блинчики с грибами 109
Блинчики фаршированные 110
Торт из блинчиков с грибами 111
Оладьи картофельные с опятами 112
Хинкали с белыми грибами 113
Равиоли с лисичками 114
Пицца с грибами 115
Пирог с грибами 116
Пирожки с грибами и гречкой 117
Булочки из заварного теста с грибами 118
Грибные полоски 119
Кармашки с белыми грибами 120

предисловие

Сентябрь — сезон охоты. Азартной и увлекательной, названной с легкой руки писателя Владимира Солоухина «третьей охотой» — грибной.

Известно, что грибы бывают съедобные и несъедобные. К какой категории отнести тот или иной вид?

В наших лесах произрастает около сотни видов съедобных грибов. Тот же Солоухин, например, был убежден, что есть можно почти все грибы, за исключением мухоморов и бледных поганок.

И все же мы собираем и едим лишь малую часть съедобных грибов: белые, подосиновики, подберезовики, маслята, рыжики, лисички, грузди, опята, волнушки, сыроежки и некоторые другие.

Круглый год в продаже шампиньоны и вешенки — их можно выращивать в теплицах.

Безусловно, многие грибы заслуживают того, чтобы использовать их в кулинарии. Например, зонтик пестрый ни в чем не уступает по вкусу и питательности белому грибу. Он ценится во многих странах; латыши едят его сырым. А горькушки, серушки, краснушки, млечник белый, валуй, молодой дождевик? Лесное богатство далеко не освоено — надо лишь грамотно относиться к незнакомым вам видам съедобных грибов, тщательно изучить их, прежде чем употреблять в пищу. И вообще: грибы этих видов лучше собирать только опытным грибникам.

Обработка грибов

Из свежих грибов готовят разнообразные блюда, кроме того, их можно *сушить, солить* и *мариновать*.

Свежие грибы сортируют по видам и размерам (мелкие обычно оставляют целиком для оформления), затем очищают от загрязнений, отрезают нижнюю часть ножки. У маслят, сыроежек и крупных шампиньонов снимают кожицу со шляпок. После этого грибы промывают. Чтобы шампиньоны и подосиновики не потемнели, их кладут после очистки в слегка подкисленную воду или ошпаривают кипятком. А вот самые первые весенние грибы строчки и сморчки требуют особой обработки. У них морщинистая коричневая «шапочка», в которой много песка и грязи, поэтому сначала их на час замачивают в холодной воде, потом промывают, несколько раз меняя воду, пока она не станет абсолютно чистой. Затем грибы

разрезают пополам, еще раз промывают и варят в течение 10—15 минут в большом количестве воды без соли. Отвар в дальнейшем не используют, т. к. в нем содержится ядовитое вещество, выделившееся из грибов.

Очищенные свежие грибы нельзя хранить при комнатной температуре, их следует сразу подвергнуть тепловой обработке или заморозить.

Сухие грибы перебирают, моют и замачивают на 2—3 часа в холодной воде. Затем воду процеживают через ткань, чтобы удалить оставшийся в ней песок, грибы снова промывают и варят в той же воде, в которой они замачивались, до размягчения.

Соленые и *маринованные* грибы отделяют от заливки, по необходимости промывают в холодной кипяченой воде.

несколько советов:

- поля и огороды часто обрабатывают пестицидами, поэтому не следует собирать грибы вблизи них;
- грибы, растущие около дорог, могут быть отравлены выхлопными газами;
- для сушки годятся любые съедобные грибы, но особенно хороши белые;
- перед сушкой грибы протирают влажным бумажным полотенцем и удаляют ножки. Крупные грибы разрезают пополам;
- для бульонов грибы сушат, нарезав тонкими ломтиками (хлопьями). Уже высушенные грибы можно измельчить в кофемолке;
- если грибы сушат на солнце, их накрывают тонкой тканью, чтобы защитить от птиц и насекомых;
- чтобы сушеные грибы не ломались, их хранят небольшими порциями. Для хранения используют стеклянные или керамические емкости с плотно прилегающими крышками либо бумажные или полотняные мешочки. На емкостях или мешочках указывают дату сушки грибов;
- положите сушеные грибы в молоко на несколько часов — они будут совсем как свежие;
- чтобы очищенные грибы не почернели, опустите их в холодную подсоленную и подкисленную уксусом воду;
- не допускайте бурного кипения при варке грибов, чтобы не ухудшить их вкус;
- острые приправы заглушают аромат и вкус грибов.

супы и закуски

гренки с грибами и помидорами

на 4 порции

хлеб пшеничный	4 ломтика
грибы сушеные	20 г
маргарин	2 ст. ложки
мука	2 ч. ложки
сметана	½ стакана
помидор	1 шт.
сыр тертый	2 ст. ложки
соль, перец черный молотый	

■ Сушеные грибы замочите в холодной воде на 3—4 часа, затем отварите в этой же воде, предварительно процедив ее.

■ Воду слейте, грибы обжарьте на части маргарина. Спассеруйте муку, смешайте со сметаной, добавьте в грибы и потушите до загустения соуса. Посолите, поперчите.

■ Ломтики хлеба слегка обжарьте на оставшемся маргарине, уложите на них грибы в соусе, сверху положите кружочки помидора.

■ Посыпьте гренки сыром и запекайте в духовке до образования румяной корочки.

■ Подавайте на блюде, оформив зеленью.

гренки, запеченные с маслятами

на 4 порции

хлеб пшеничный	4 ломтика
грибы (белые, маслята)	5 шт.
яйца	2 шт.
молоко	1 стакан
лук репчатый	1 головка
масло сливочное	3 ст. ложки
мука	½ ст. ложки
сметана	2 ст. ложки
сухари панировочные	1 ст. ложка
соль, перец черный молотый	
листья зеленого салата	8 шт.

■ Ломтики хлеба обмакните в смесь молока и яиц и обжарьте на части сливочного масла.

■ Грибы нарежьте ломтиками и обжарьте на оставшемся масле. Положите рубленый лук, муку, слегка обжарьте, затем добавьте сметану, посолите, поперчите и тушите 20 минут.

■ Гренки уложите на смазанный маслом противень, сверху на каждый ломтик выложите грибную массу, посыпьте сухарями и запекайте в духовке 8–10 минут.

■ Подавайте на блюде с листьями зеленого салата.

хрустящие бутерброды с лисичками

на 4 порции

хлеб пшеничный	400 г
масло сливочное	4 ст. ложки
лисички	800 г
лук-порей	2 стебля
соль	½ ч. ложки
зелень петрушки рубленая	1 ст. ложка

■ Хлеб без корок нарежьте ломтиками толщиной 0,5 см, длиной 3—5 см и обжарьте их на сливочном масле.

■ Мелко нарезанные грибы и лук обжаривайте 10 минут, посолите.

■ При подаче положите на гренки часть грибов, остальные уложите рядом. Оформите зеленью петрушки.

грибные вулканчики

на 4 порции

хлеб ржаной	4 ломтика
маргарин	1 ст. ложка
грибы жареные	1½ стакана
яйца	4 шт.
майонез	5 ч. ложек
зелень укропа рубленая	2 ст. ложки
листья зеленого салата	8 шт.

■ Ломтики хлеба обжарьте на маргарине до образования хрустящей корочки. На каждый ломтик уложите горкой грибы, сделайте в ней углубление, в которое положите сваренное «в мешочек» яйцо. Полейте майонезом, смешанным с рубленым укропом, и запекайте 1—2 минуты при 220 °С.

■ Подавайте на листьях салата.

корзиночки с грибами

на 5 порций

для теста:

мука пшеничная	1 стакан
сыр твердый тертый	100 г
маргарин	100 г
желток яичный	1 шт.
соль	

для фарша:

грибы маринованные	200 г
яйца вареные	2 шт.
яблоко	1 шт.
лук репчатый	1 головка
сметана	2 ст. ложки
зелень петрушки рубленая	1 ст. ложка
соль	
помидор	1 шт.

■ Из муки, маргарина, желтка и сыра замесите тесто, выдержите его на холоде 30 минут. Затем раскатайте, вырежьте кружки и уложите их в формочки. Выпекайте корзиночки до светло-золотистого цвета.

■ Грибы, яйца, яблоко и репчатый лук нарежьте мелкими кубиками, смешайте со сметаной, посолите, добавьте рубленую зелень.

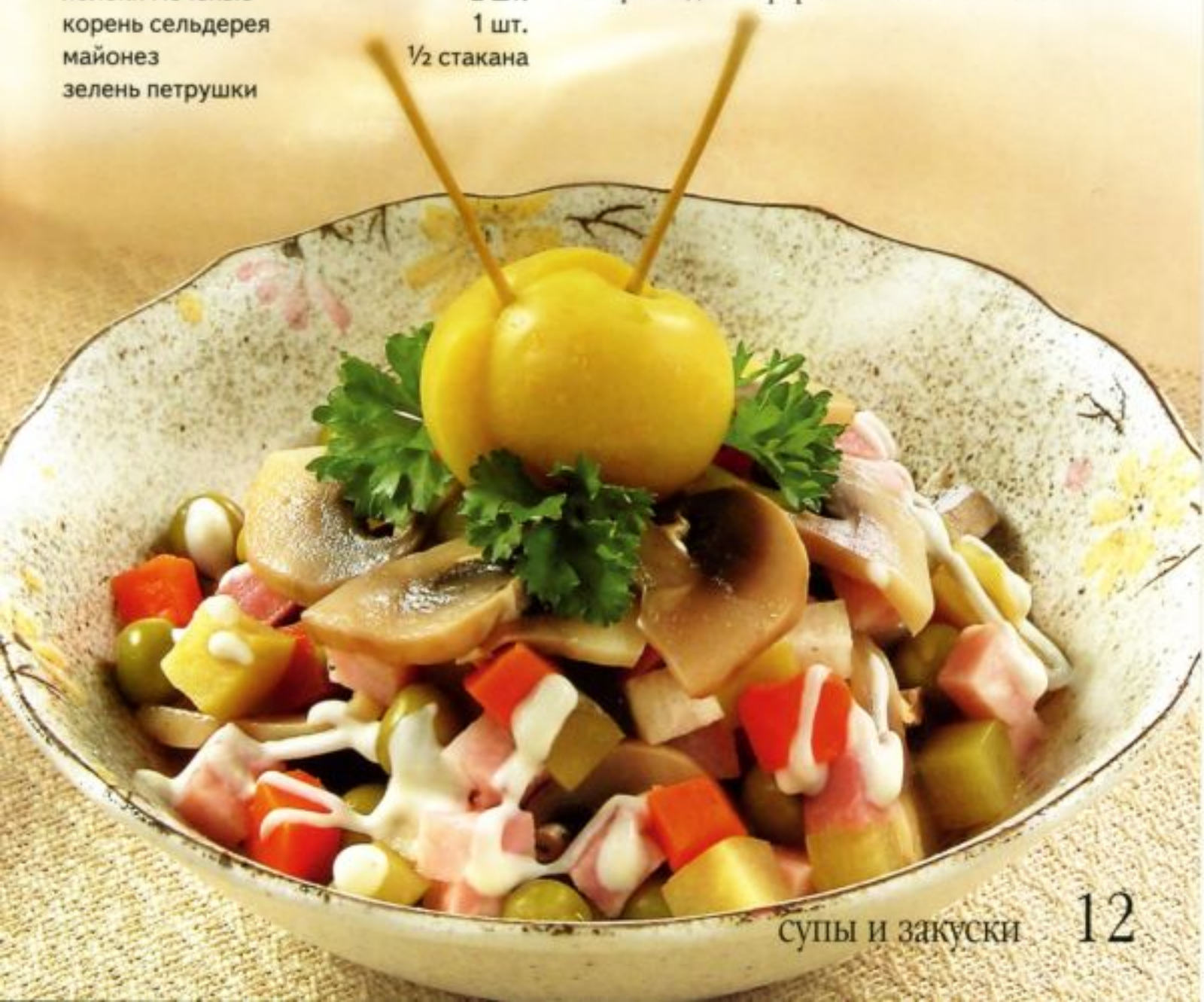
■ Корзиночки наполните фаршем, оформите зеленью, грибами и ломтиками помидора.

салат грибной с мочеными яблоками

на 4 порции

грибы	200 г
огурцы соленые	2 шт.
ветчина	200 г
морковь вареная	1 шт.
горошек зеленый консервированный	100 г
яблоки моченые	2 шт.
корень сельдерея	1 шт.
майонез	½ стакана
зелень петрушки	

- Грибы отварите, остудите и нарежьте ломтиками. Морковь, огурцы, сельдерей, ветчину, яблоки нарежьте кубиками.
- Подготовленные ингредиенты салата соедините, добавьте зеленый горошек и заправьте майонезом.
- При подаче оформите салат зеленью.



салат грибной с сельдереем

на 2 порции

грибы (белые, рыжики, опята и др.)	100 г
корень сельдерея	½ шт.
филе отварного цыпленка	1 шт.
огурец соленый	1 шт.
майонез	2 ст. ложки
горчица готовая	½ ч. ложки
соль	
зелень петрушки	

- Грибы отварите, остудите.
- Грибы, корень сельдерея, филе цыпленка и огурец нарежьте соломкой.
- Ингредиенты салата соедините, посолите, заправьте майонезом, смешанным с горчицей, и перемешайте.
- При подаче оформите салат зеленью.

салат-коктейль с шампиньонами

на 2 порции

шампиньоны	300 г
лук репчатый	1 головка
сок лимонный	1 ч. ложка
кальмар консервированный	70 г
перец сладкий	1 шт.
корень петрушки	1 шт.
сметана	1 ст. ложка
майонез	1 ст. ложка
яблоко	½ шт.
зелень петрушки	2 веточки

■ Шампиньоны нарежьте ломтиками, добавьте рубленый репчатый лук и лимонный сок. Перемешайте и оставьте на 30 минут.

■ Кальмара, сладкий перец и корень петрушки нарежьте тонкой соломкой.

■ В бокал уложите слоями кальмаров, сладкий перец, петрушку и грибы с луком, смазывая каждый слой смесью сметаны и майонеза.

■ При подаче оформите салат веточкой зелени и ломтиками яблока.

салат грибной с кукурузой

на 6 порций

грибы соленые	300 г
кукуруза консервированная	240 г
огурцы маринованные	400 г
лук репчатый	2 головки
майонез	¾ стакана
соль	
зелень петрушки	

- Грибы и огурцы нарежьте кубиками, добавьте кукурузу и мелко рубленный лук, перемешайте. Заправьте майонезом.
- При подаче оформите зеленью.

салат грибной с зеленым горошком

на 6 порций

грибы маринованные	300 г
горошек зеленый консервированный	300 г
картофель вареный	2 шт.
яблоки	3 шт.
масло растительное	3 ст. ложки
соль, перец черный молотый	
перец сладкий	1 шт.

■ Грибы нарежьте соломкой, картофель — мелкими кубиками. Яблоки натрите на терке.

■ Перемешайте подготовленные ингредиенты салата, добавьте зеленый горошек.

■ При подаче заправьте салат маслом, взбитым с солью и молотым перцем, оформите нарезанным сладким перцем.

салат грибной со спаржей

на 2 порции

грибы маринованные	40 г
спаржа консервированная	40 г
печень куриная отварная	40 г
фасоль белая консервированная	2 ст. ложки
морковь отварная	1 шт.
майонез	2 ст. ложки
соль, перец красный молотый	
помидор	1 шт.
зелень петрушки	

■ Печень и грибы нарежьте ломтиками, морковь — соломкой, спаржу — кусочками.

■ Соедините подготовленные ингредиенты салата, добавив фасоль, посолите и заправьте майонезом.

■ Выложите салат на кружочки помидора, оформите зеленью.

салат с рыжиками

на 2 порции

рыжики	300 г
масло сливочное	1 ст. ложка
яйца вареные	2 шт.
помидоры	2 шт.
яблоко	1 шт.
сметана	½ стакана
масло оливковое	2 ст. ложки
сахар	½ ч. ложки
соль, перец красный молотый	
зелень укропа рубленая	1 ст. ложка

■ Рыжики нарежьте ломтиками и обжарьте на сливочном масле. Охладите.

■ Яйца, помидоры, очищенное яблоко нарежьте кружочками.

■ Подготовленные ингредиенты салата уложите в салатник слоями или секторами, заправьте солью, перцем и сахаром, посыпьте укропом, полейте сметаной, взбитой с оливковым маслом.

салат с рисом и подосиновиками

на 2 порции

рис отварной	200 г
подосиновики или подберезовики	200 г
морковь	1 шт.
лук репчатый	1 головка
огурец соленый	1 шт.
масло растительное	1 ст. ложка
майонез	2 ст. ложки
яйцо вареное	1 шт.
зелень	

■ Отварите рис в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг.

■ Лук и морковь нашинкуйте, спассеруйте на масле, затем добавьте нарезанные грибы и жарьте до готовности.

■ Обжаренные грибы с овощами охладите, добавьте рис, нарезанный соломкой огурец, заправьте майонезом и перемешайте.

■ При подаче посыпьте салат рубленым яйцом, оформите зеленью.

салат с маринованными грибами и рисом

на 3 порции

рис отварной	2 стакана
грибы белые маринованные	200 г
яйца вареные	2 шт.
лук-порей	1 шт.
зелень петрушки рубленая	1 ст. ложка
сметана	1 ст. ложка
майонез	2 ст. ложки
зелень петрушки	

- Грибы и яйца нарежьте кубиками, лук-порей — кружочками.
- Для соуса смешайте сметану с майонезом, добавив рубленую зелень.
- Перемешайте грибы, яйца, лук и рис, заправьте соусом.
- При подаче оформите салат зеленью и ломтиками грибов.

салат из груздей с сельдью

на 4 порции

грузди	200 г
филе соленой сельди	150 г
помидоры	2 шт.
лук репчатый	1 головка
яйца вареные	2 шт.
огурцы соленые	2 шт.
сметана	200 г
соль, перец черный молотый	
зелень	

■ Грузди припустите в собственном соку, охладите. Помидоры, огурцы, лук, грибы и 1 яйцо мелко нарежьте. Сельдь нарежьте тонкими ломтиками.

■ Подготовленные ингредиенты салата соедините, заправьте сметаной, взбитой с солью и перцем, и выложите в салатник. Оформите ломтиками яйца и зеленью.

салат с рыжиками и кальмарами

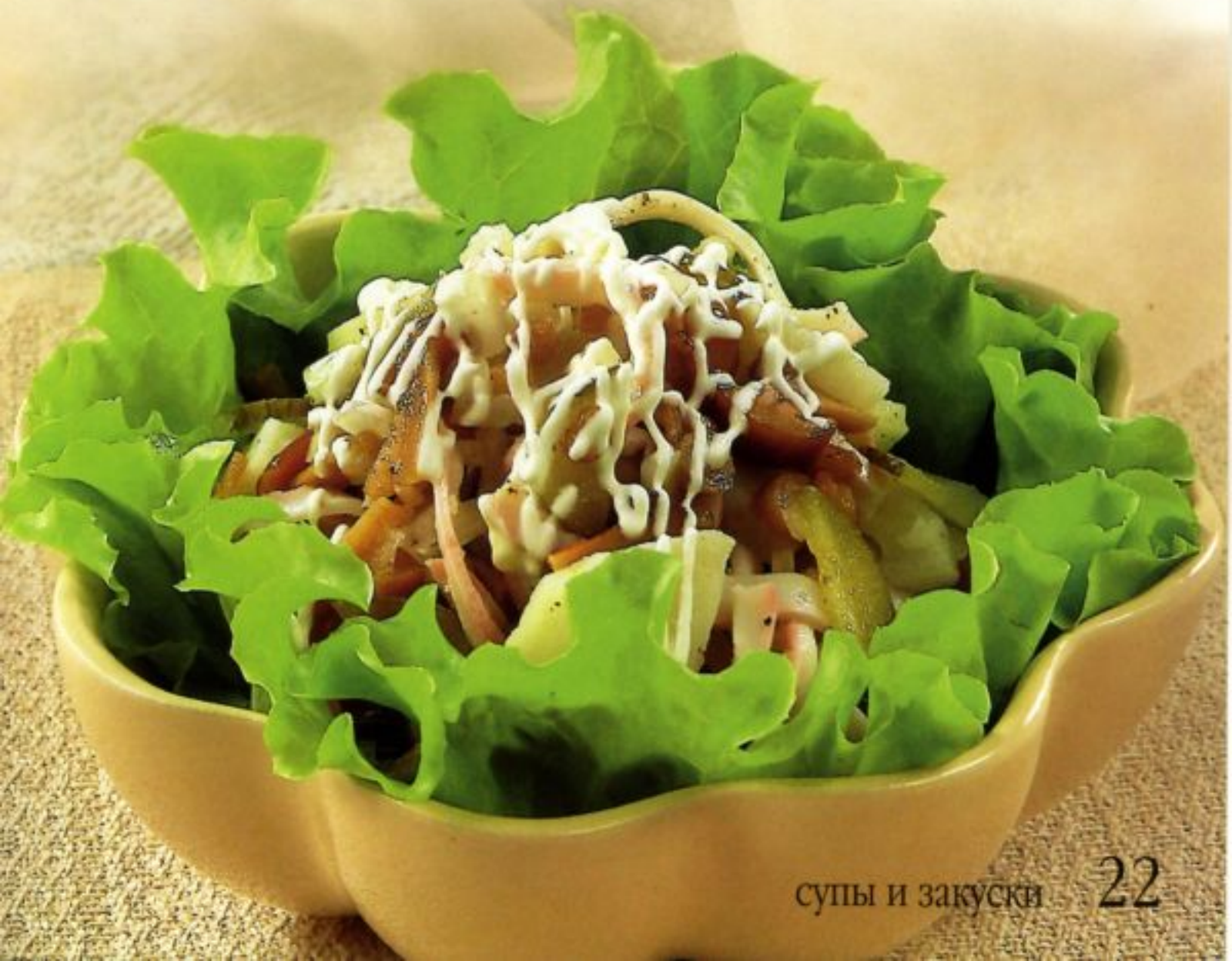
на 5 порций

рыжики маринованные	200 г
кальмары отварные	400 г
картофель вареный	5 шт.
огурцы соленые	2 шт.
лук репчатый	2 головки
майонез	1 стакан
соль, перец черный молотый	
листья зеленого салата	

■ Грибы, картофель и огурцы нарежьте ломтиками, кальмаров — соломкой, лук порубите.

■ Подготовленные ингредиенты салата соедините, посолите, поперчите, заправьте майонезом и перемешайте.

■ Выложите в салатник, выстеленный листьями зеленого салата.



салат грибной с мясом

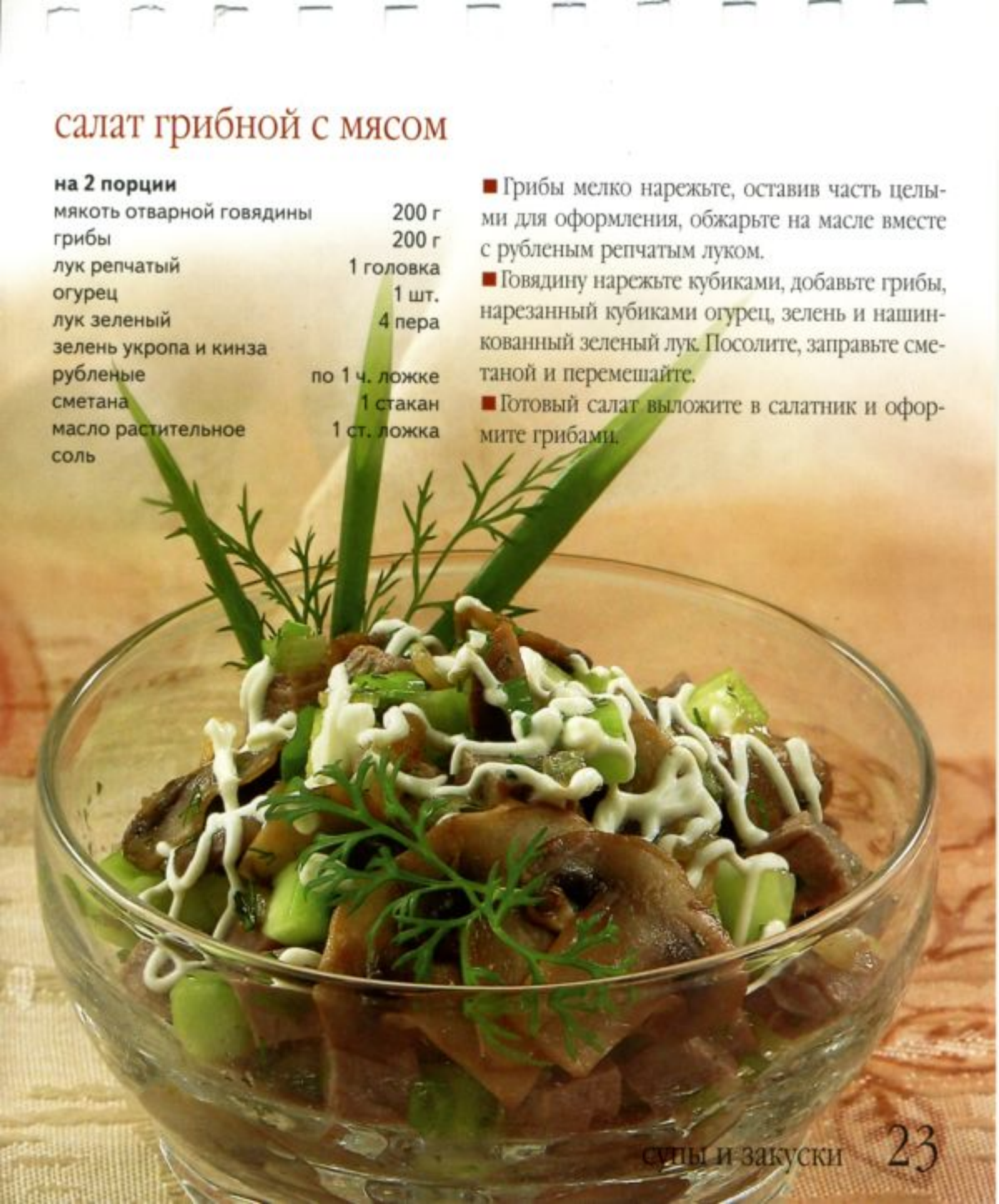
на 2 порции

мякоть отварной говядины	200 г
грибы	200 г
лук репчатый	1 головка
огурец	1 шт.
лук зеленый	4 пера
зелень укропа и кинза рубленые	по 1 ч. ложке
сметана	1 стакан
масло растительное	1 ст. ложка
соль	

■ Грибы мелко нарежьте, оставив часть целыми для оформления, обжарьте на масле вместе с рубленым репчатым луком.

■ Говядину нарежьте кубиками, добавьте грибы, нарезанный кубиками огурец, зелень и нашинкованный зеленый лук. Посолите, заправьте сметаной и перемешайте.

■ Готовый салат выложите в салатник и оформите грибами.



салат из груздей с курицей и сыром

на 2 порции

грузди или белые грибы соленые	200 г
филе отварного цыпленка	1 шт.
корень сельдерея	½ шт.
каперсы	1 ст. ложка
майонез	2 ст. ложки
сыр твердый тертый	1 ст. ложка
помидор	1 шт.
соль, перец черный молотый	

■ Грибы, филе цыпленка и корень сельдерея нарежьте соломкой, добавьте рубленые каперсы, посолите, поперчите, заправьте майонезом и перемешайте.

■ При подаче посыпьте салат сыром и оформите ломтиками помидора.

икра грибная

на 2 порции

грибы	400 г
лук репчатый	1 головка
масло растительное	2 ст. ложки
сок лимонный	½ ст. ложки
соль, перец черный молотый	
лук зеленый рубленый	1 ст. ложка

■ Грибы мелко нарежьте и потушите в собственном соку до выпаривания сока. Затем добавьте мелко рубленный репчатый лук, масло и пассеруйте до золотистого цвета. Посолите, поперчите, заправьте лимонным соком. Охладите.

■ При подаче посыпьте икру зеленым луком.

грибы с хреном

на 4 порции

грибы сушеные	200 г
масло растительное	1 ст. ложка
соус хрен с уксусом готовый	2 ст. ложки
сметана	½ стакана
соль, перец черный молотый	
зелень	

■ Грибы промойте, замочите в холодной воде на 3—4 часа, затем отварите в этой же воде, предварительно процедив ее.

■ Вареные грибы промойте, отожмите, мелко нарежьте, заправьте солью, перцем, соусом, сметаной, растительным маслом, перемешайте и выложите в салатник. Оформите зеленью.

фаршированные помидоры

на 4 порции

помидоры небольшие	8 шт.
грибы	400 г
лук репчатый	1 головка
яйца вареные	2 шт.
масло сливочное	2 ст. ложки
зелень петрушки и укропа рубленая	2 ст. ложки
соль, перец черный молотый	
редис	4—5 шт.
зелень	

■ У помидоров срежьте верхушки, удалите мякоть, семена и сок. Посолите и поперчите помидоры изнутри.

■ Грибы и лук нашинкуйте и спассеруйте на сливочном масле. Охладите, перемешайте с яйцами, нарезанными мелкими кубиками, и рубленой зеленью.

■ Помидоры наполните фаршем, накройте срезанными верхушками, оформите зеленью и редисом.

огурцы, фаршированные грибами

на 2 порции

огурцы	2 шт.
грибы маринованные	200 г
соус хрен с уксусом	1 ст. ложка
сметана	4 ст. ложки
зелень укропа рубленая	1 ст. ложка
соль	
помидор	1 шт.
зелень	

■ Огурцы разрежьте вдоль пополам и, удалив семена и часть мякоти, посолите. Затем обсушите от выделившегося сока.

■ Грибы нарежьте ломтиками, смешайте со сметаной, соусом и рубленой зеленью.

■ Заполните огурцы фаршем, оформите зеленью и ломтиками помидора.

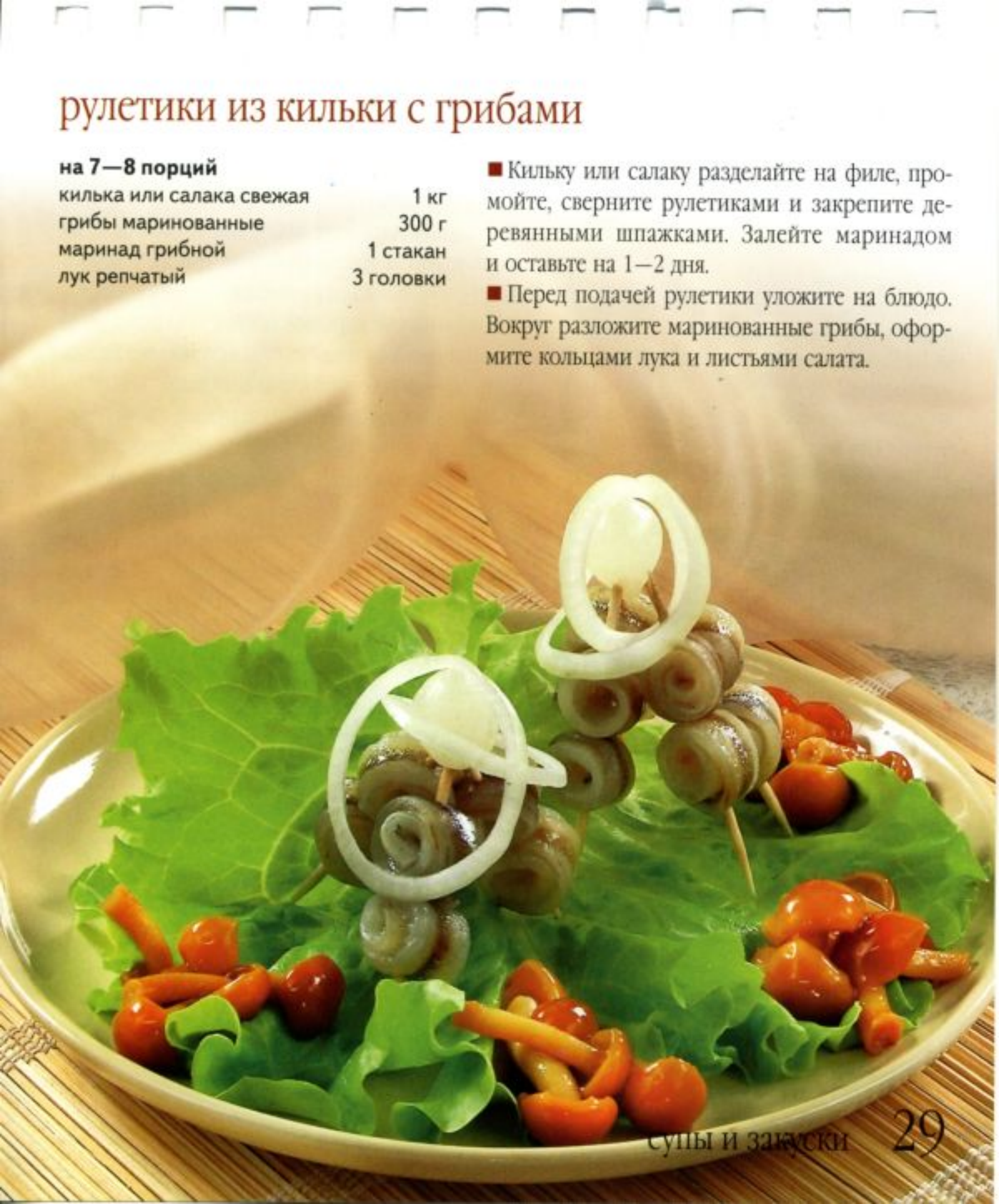
рулетики из кильки с грибами

на 7—8 порций

килька или салака свежая	1 кг
грибы маринованные	300 г
маринад грибной	1 стакан
лук репчатый	3 головки

■ Кильку или салаку разделайте на филе, промойте, сверните рулетиками и закрепите деревянными шпажками. Залейте маринадом и оставьте на 1—2 дня.

■ Перед подачей рулетики уложите на блюдо. Вокруг разложите маринованные грибы, оформите кольцами лука и листьями салата.



сельдь с маринованными опятами

на 4 порции

филе сельди	2 шт.
опята маринованные	300 г
лук-сеянец маринованный	½ стакана
помидоры	2 шт.
лук репчатый	1 головка
лук зеленый	1 пучок
масло оливковое	1 ст. ложка
уксус 3%-й	1 ст. ложка
сахар	½ ч. ложки
соль	

■ Филе сельди нарежьте тонкими ломтиками.

■ Уложите филе в виде колоса или врастяжку на блюдо, вокруг положите целые грибочки, маринованный лук, сверху — кольца репчатого лука и ломтики помидоров, посыпьте нашинкованным зеленым луком. Полейте смесью оливкового масла с уксусом, солью и сахаром.

фаршированные яйца

на 2 порции

яйца вареные	4 шт.
грибы	200 г
филе кильки пряного посола	2—3 шт.
ветчина	50 г
сметана	2 ст. ложки
сок лимонный	¼ ч. ложки
зелень укропа рубленая	1 ст. ложка
соль, сахар, перец черный молотый	
сушки	2 шт.
листья зеленого салата	4 шт.

■ Из яиц, срезав их примерно на четверть, выньте желтки.

■ Половинки сушек прикрепите к яичным белкам сбоку в виде ручек.

■ Грибы нарежьте кубиками и потушите в сметане. Добавьте протертые желтки, мелко нарезанные филе кильки и ветчину, соль, сахар, лимонный сок, зелень и перемешайте.

■ Заполните фаршем яичные «кружечки».

■ Подавайте фаршированные яйца на листьях салата.

винегрет с грибами

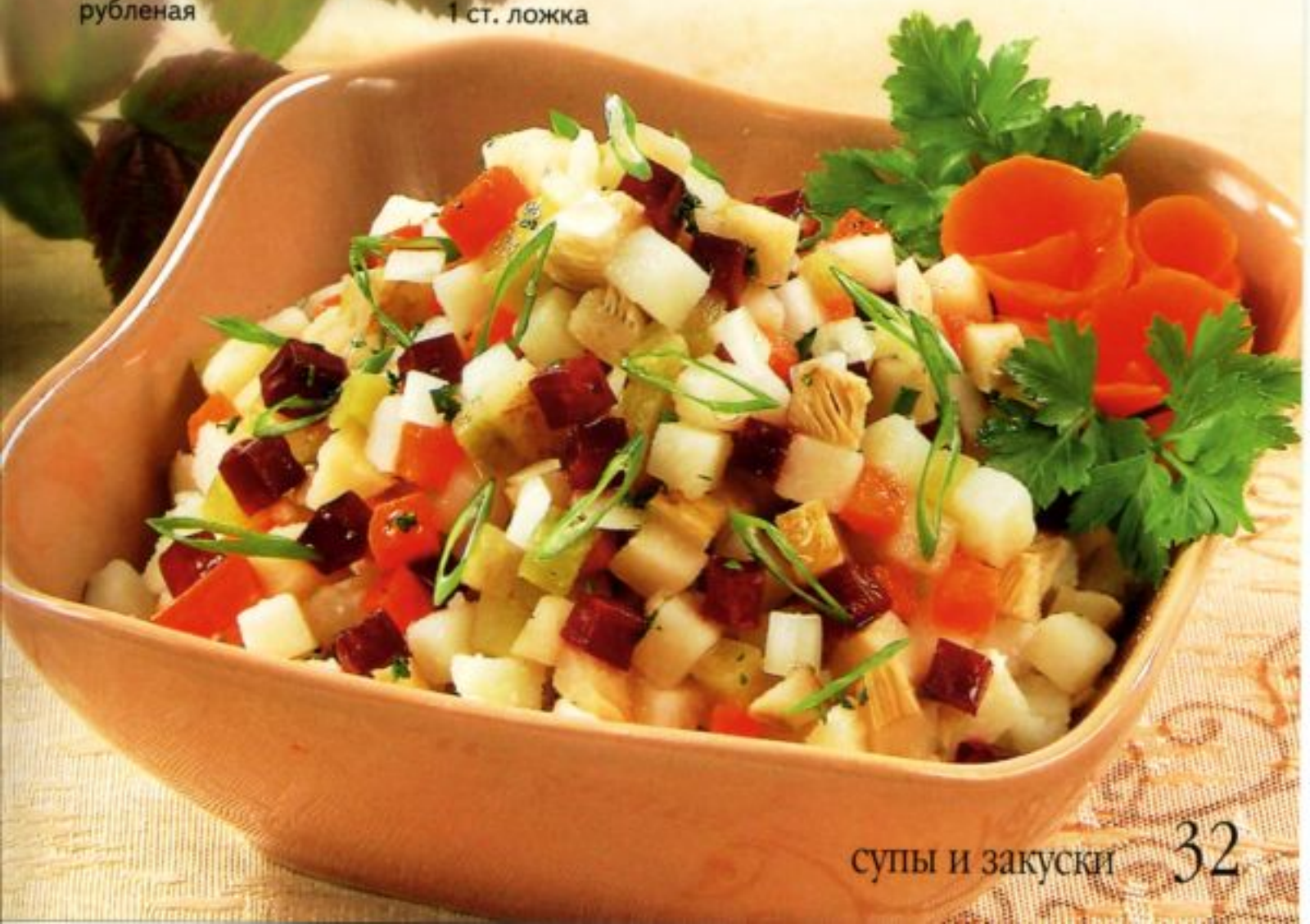
на 2 порции

грибы соленые	150 г
лук репчатый	1 головка
морковь вареная	1 шт.
свекла вареная	1 шт.
картофель вареный	2 шт.
огурец соленый	1 шт.
масло растительное	3 ст. ложки
сок лимонный	2 ст. ложки
соль	
лук зеленый	4 пера
зелень петрушки и укропа рубленая	1 ст. ложка

■ Картофель, свеклу, морковь, репчатый лук, огурец и грибы нарежьте кубиками. Свеклу заправьте частью масла и выдержите 10 минут, чтобы она не окрасила остальные продукты.

■ Соедините подготовленные ингредиенты винегрета, заправьте лимонным соком и оставшимся маслом.

■ При подаче посыпьте винегрет рубленым зеленым луком, оформите морковью и зеленью.



грибная закуска на хлебе

на 5 порций

хлеб пшеничный	5 ломтиков
грибы	1 кг
масло сливочное	3 ст. ложки
вино белое	3 ст. ложки
сметана	2 стакана
сыр твердый тертый	1 стакан
соль	1½ ч. ложки
перец черный молотый	
зелень	

■ Грибы мелко нарежьте и обжарьте на масле. Затем влейте вино, добавьте сметану, сыр, посолите, поперчите и тушите грибы до загустения соуса.

■ Ломтики хлеба обжарьте, уложите на них грибную массу, оформите зеленью.

горячая грибная закуска

на 4 порции

грибы (шляпки)	24 шт.
яйца вареные	4 шт.
вино белое сухое	2 ст. ложки
сыр твердый тертый	2 ст. ложки
лук зеленый рубленый	2 ст. ложки
масло сливочное	2 ст. ложки
соль, перец черный молотый	
зелень, свежие овощи	

■ Яйца мелко порубите, соедините с сыром, зеленым луком, маслом и вином. Посолите, поперчите и перемешайте.

■ Заполните яичной смесью шляпки грибов, уложите их на смазанный маслом противень и запекайте 8—10 минут.

■ При подаче оформите закуску зеленью и свежими овощами.

борщ с грибами

на 5 порций

грибы	300 г
лук репчатый	1 головка
свекла вареная	2 шт.
картофель	4 шт.
морковь	1 шт.
масло сливочное	1 ст. ложка
томат-пюре	1 ст. ложка
бульонные кубики грибные	4 шт.
вода	1¼ л
специи	
сметана	3 ст. ложки
зелень петрушки рубленая	2 ст. ложки

■ Свеклу нарежьте соломкой, картофель — брусочками. Грибы, лук и морковь нарежьте соломкой, спассеруйте на масле, добавьте томат-пюре и пассеруйте еще 3 минуты. Из бульонных кубиков приготовьте бульон.

■ В кипящий бульон положите картофель, варите 8—10 минут, затем добавьте пассерованные грибы с овощами, свеклу, специи и варите еще 15 минут.

■ При подаче положите в борщ сметану и зелень.

ЩИ С ОПЯТАМИ

на 4 порции

опята сушеные	30 г
капуста квашеная	400 г
лук репчатый	1 головка
морковь	1 шт.
масло растительное	2 ст. ложки
бульон грибной	1 л
мука	1 ч. ложка
соль, лавровый лист, перец черный горошком	
сметана	2 ст. ложки
зелень петрушки рубленая	2 ст. ложки

■ Грибы залейте холодной водой и оставьте для набухания, затем отварите в этой же воде, предварительно процедив ее. Откиньте грибы на дуршлаг, нарежьте соломкой. Бульон процедите.

■ Капусту слегка обжарьте на части масла, добавьте немного бульона и потушите 30—40 минут. Лук и морковь нарежьте соломкой и обжарьте на оставшемся масле.

■ В кипящий бульон положите лук, морковь, капусту, грибы и варите 15 минут, затем введите подсушенную муку, разведенную частью бульона, специи и варите еще 7 минут.

■ Дайте щам настояться, после чего подавайте со сметаной, посыпав зеленью.

грибная солянка с груздями

на 4 порции

грузди	400 г
лук репчатый	2 головки
огурец соленый	1 шт.
корень петрушки	½ шт.
помидоры	2 шт.
масло сливочное	1 ст. ложка
бульон грибной	1 л
маслины	2 ст. ложки
лимон	4 ломтика
соль, лавровый лист, перец черный горошком	
сметана	1 ст. ложка
зелень петрушки рубленая	1 ст. ложка

■ Очищенный от кожицы и семян огурец нарежьте ломтиками и припускайте в небольшом количестве бульона 10 минут.

■ Грибы, лук и петрушку нарежьте соломкой, обжарьте на масле, затем положите в кипящий бульон и варите 10 минут. Добавьте огурец, нарезанные тонкими ломтиками помидоры, маслины, специи и варите еще 5—7 минут.

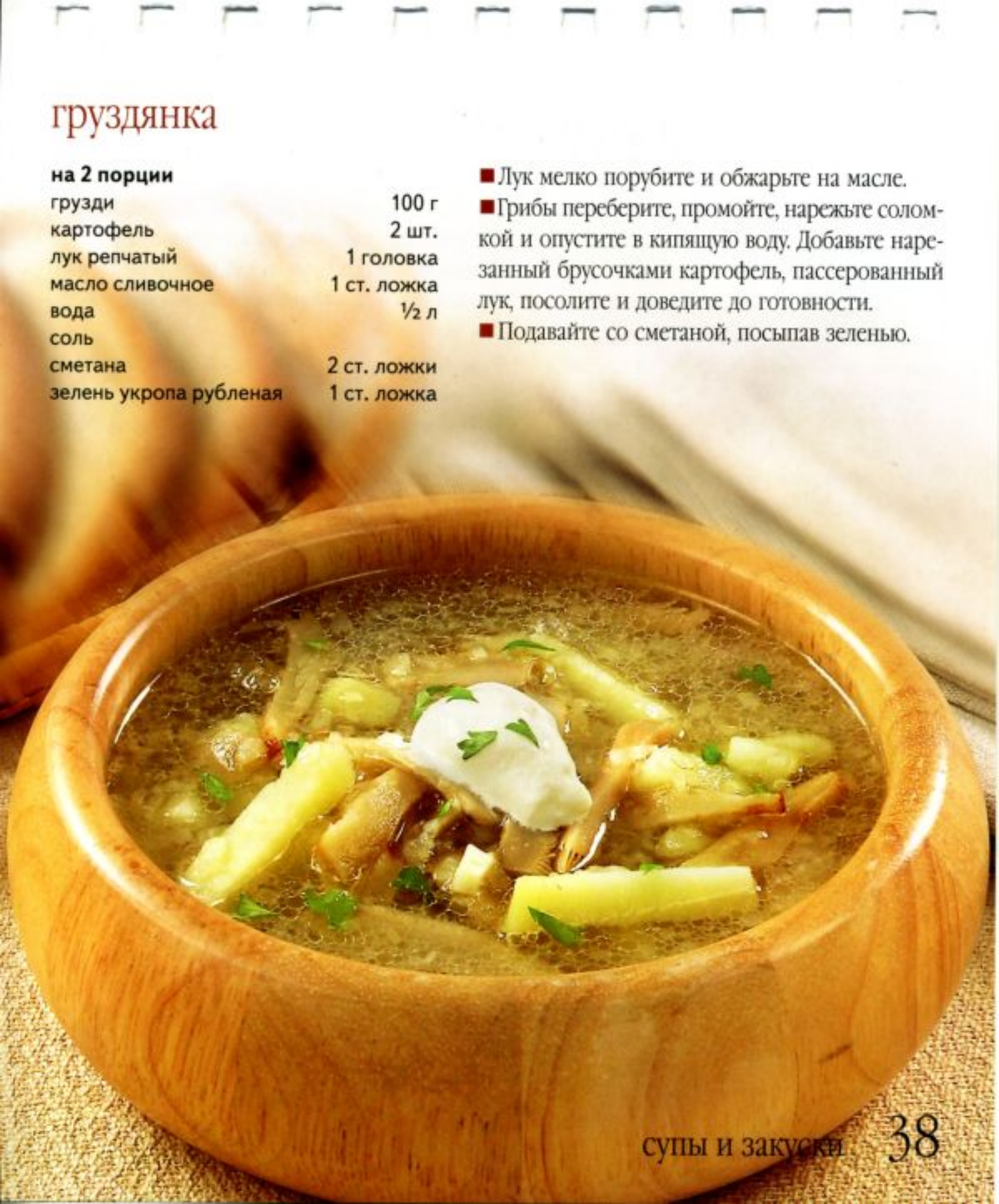
■ Подавайте солянку с ломтиком лимона, очищенного от цедры, добавив сметану и зелень.

груздянка

на 2 порции

грузди	100 г
картофель	2 шт.
лук репчатый	1 головка
масло сливочное	1 ст. ложка
вода	½ л
соль	
сметана	2 ст. ложки
зелень укропа рубленая	1 ст. ложка

- Лук мелко порубите и обжарьте на масле.
- Грибы переберите, промойте, нарежьте соломкой и опустите в кипящую воду. Добавьте нарезанный брусочками картофель, пассерованный лук, посолите и доведите до готовности.
- Подавайте со сметаной, посыпав зеленью.



грибной суп-пюре

на 4 порции

грибы	200 г
лук репчатый	1 головка
морковь	½ шт.
корень петрушки	½ шт.
маргарин	2 ст. ложки
мука пшеничная	1 ст. ложка
вода	1 л
сметана	1 ст. ложка
желток яичный	1 шт.
молоко	3—4 ст. ложки
соль	
гренки	4 ст. ложки

■ Грибы, лук и коренья нарежьте мелкими кубиками, пожарьте на маргарине до готовности и протрите.

■ Муку подсушите, охладите, разведите водой, проварите 5 минут. Затем добавьте грибное пюре, посолите и варите 7—10 минут.

■ Сметану смешайте с молоком и яичным желтком и проварите на водяной бане до загустения. Приготовленным соусом заправьте суп.

■ Подавайте суп-пюре в бульонных чашках. Отдельно подайте хрустящие гренки.

окрошка с грибами

на 2 порции

грибы соленые	120 г
квас	400 г
картофель вареный	2 шт.
капуста квашеная	½ стакана
соус хрен с уксусом готовый	1 ч. ложка
лук зеленый	8 перьев
яйца вареные	2 шт.
соль	
сметана	1 ст. ложка
зелень укропа рубленая	1 ст. ложка

■ Картофель, грибы и белок 1 яйца нарежьте кубиками. ⅓ мелко рубленного зеленого лука перетрите с солью, залейте квасом, добавьте растертый со сметаной яичный желток, перемешайте и положите туда картофель, грибы, капусту и соус хрен с уксусом.

■ Подавайте окрошку с половинкой яйца, посыпав оставшимся луком и зеленью.

суп грибной с черносливом и изюмом

на 6 порций

грибы сушеные	30 г
вода	1½ л
картофель	7 шт.
лук репчатый	2 головки
чернослив без косточек	60 г
изюм без косточек	100 г
масло растительное	2 ст. ложки
мука пшеничная	1 ст. ложка
соль	
зелень петрушки рубленая	3 ст. ложки

■ Грибы замочите в холодной воде, затем сварите в этой же воде, предварительно процедив ее. Бульон процедите, грибы мелко нарежьте.

■ Мелко рубленный лук спассеруйте на масле, добавьте муку, слегка обжарьте, охладите, влейте немного грибного бульона и перемешайте.

■ В кипящий бульон положите нарезанный кубиками картофель, распаренные чернослив и изюм. Варите до готовности картофеля, затем добавьте грибы, пассерованный лук, посолите и доведите до кипения.

■ При подаче посыпьте суп зеленью.

основные блюда

грибы в собственном соку с орехами

на 3 порции

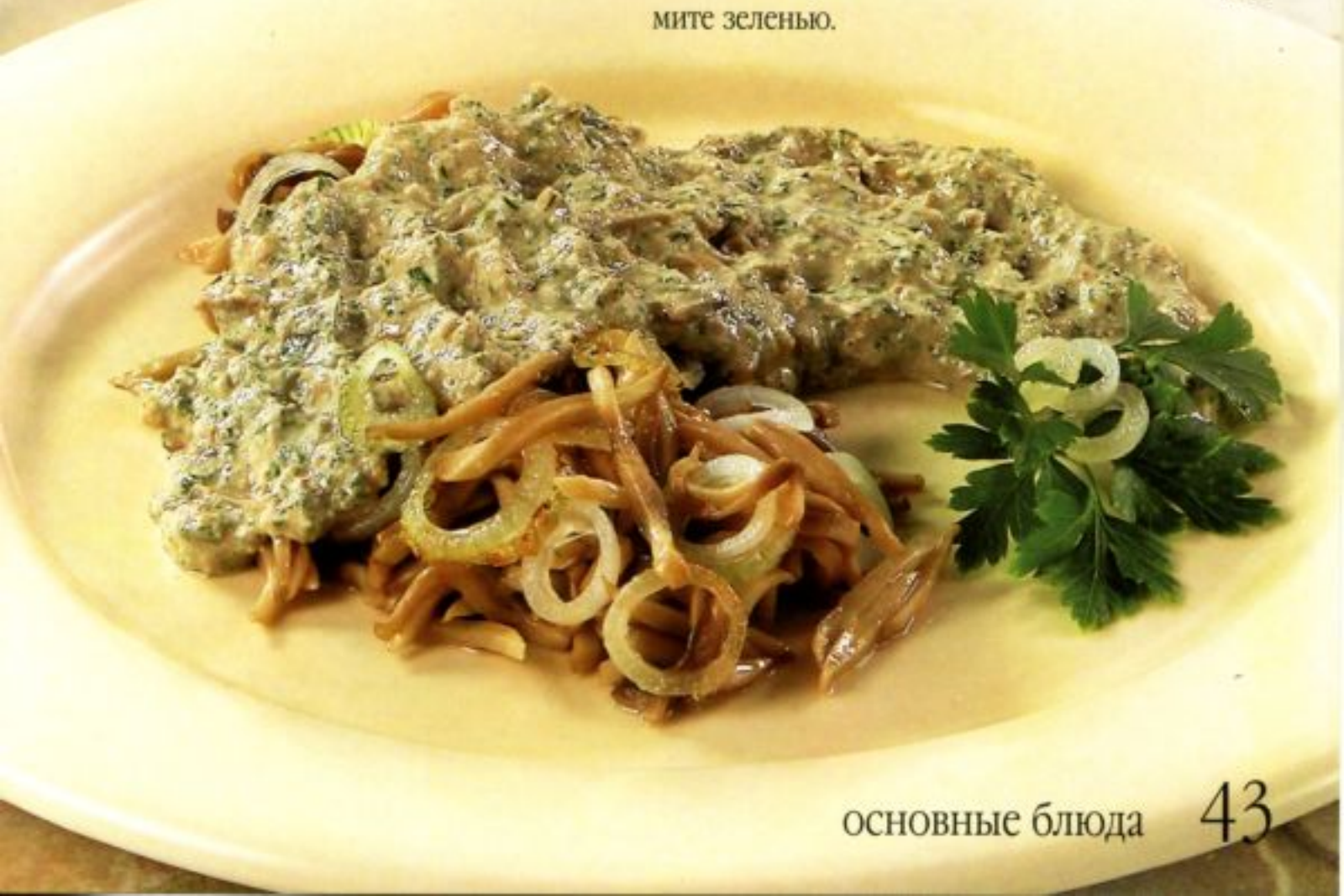
грибы	750 г
орехи грецкие рубленые	1 стакан
лук репчатый	1 головка
чеснок	1 зубчик
масло сливочное	2 ст. ложки
кинза, зелень укропа и петрушки рубленые	по 1 ч. ложке
соль, перец черный молотый	

■ Грибы отварите в подсоленной воде. Бульон процедите, грибы нарежьте соломкой.

■ Нарезанный кольцами лук обжарьте на масле, добавьте грибы и обжаривайте еще 5 минут. Влейте полстакана бульона, доведите до кипения.

■ Орехи пропустите через мясорубку, перемешайте с рубленой зеленью, разведите ½ стакана бульона, добавьте чеснок, растертый с солью и перцем. Соедините с грибами и доведите до кипения.

■ Готовые грибы выложите на блюдо и оформите зеленью.



белые грибы со сливочным соусом

на 4 порции

грибы белые	1 кг
лук репчатый	2 головки
масло сливочное	2 ст. ложки
зелень петрушки	4 веточки
для соуса:	
сливки густые	1 стакан
желтки яичные	3 шт.
вино белое сухое	½ стакана
соль, перец красный молотый	

■ Каждый гриб разрежьте на 4 части. Лук мелко порубите, обжарьте на масле, затем добавьте грибы и обжаривайте еще несколько минут. Посолите, влейте ½ стакана воды и тушите до выпаривания влаги.

■ Для соуса смешайте желтки со сливками и вином, проварите на слабом огне при непрерывном помешивании до загустения. Посолите, поперчите.

■ При подаче выложите грибы на блюдо, сбоку подлейте часть соуса, оформите зеленью. Оставшийся соус подайте отдельно.

подосиновики в сметанном соусе

на 2 порции

подосиновики или подберезовики	500 г
лук репчатый	1 головка
масло растительное	2 ст. ложки
мука пшеничная	1 ч. ложка
сметана	1 стакан
бульон грибной	½ стакана
соль, перец черный молотый	

■ Грибы нарежьте ломтиками, лук — соломкой. Обжарьте грибы с луком на масле до золотистого цвета.

■ Муку подсушите до желтоватого оттенка, охладите, добавьте бульон, соль, сметану, проварите 5—10 минут.

■ Залейте грибы соусом и варите 3 минуты.

■ При подаче гарнируйте грибы отварным картофелем.

колобки из вешенок

на 4 порции

вешенки	500 г
картофель вареный	5 шт.
яйца	2 шт.
масло сливочное	2 ст. ложки
мука пшеничная	5 ст. ложек
зелень укропа рубленая	1 ст. ложка
для соуса:	
мука пшеничная	1 ст. ложка
масло сливочное	1 ст. ложка
бульон грибной	1½ стакана
сметана	2 ст. ложки
томат-пюре	1 ч. ложка
соль	

■ Вешенки порубите, обжарьте на масле, охладите и пропустите вместе с отварным картофелем через мясорубку. Добавьте яйца, муку, соль и зелень.

■ Из массы сформуйте шарики и отварите в подсоленной воде (готовые шарики всплывают на поверхность).

■ Для соуса муку спассеруйте на масле, охладите, разведите бульоном, добавьте соль, сметану, пассерованное томат-пюре и варите 10 минут.

■ Подавайте колобки с соусом.

маслята, жаренные с орехами

на 2 порции

маслята	500 г
орехи грецкие рубленые	¾ стакана
лук зеленый	5—6 перьев
масло сливочное	2 ст. ложки
уксус яблочный	1 ст. ложка
соль, перец черный молотый	
кинза или зелень петрушки	2 веточки
зерна граната	1 ст. ложка

■ Грибы нарежьте ломтиками и пожарьте на масле до готовности. Посолите, поперчите, добавьте рубленые лук, зелень и орехи. Обжаривайте, помешивая, еще 1—2 минуты, затем влейте уксус и доведите до кипения.

■ При подаче выложите на блюдо, оформите зеленью и зернами граната.

грибные котлеты

на 4 порции

грибы	400 г
масло сливочное	2 ст. ложки
хлеб пшеничный черствый	2 ломтика
молоко	½ стакана
яйца	3 шт.
лук репчатый	1 головка
зелень укропа и петрушки рубленая	2 ст. ложки
масло растительное	2 ст. ложки
сухари молотые	¾ стакана
соль, перец черный молотый	

■ Хлеб замочите в молоке. Грибы обжаривайте на сливочном масле 15 минут. Охладите, пропустите вместе с луком через мясорубку, соедините с размоченным хлебом и еще раз пропустите через мясорубку. Добавьте взбитые яйца, зелень, перец, соль, перемешайте и выдержите на холоде 30 минут.

■ Сформуйте котлеты, запанируйте их в сухарях и обжарьте на растительном масле.

■ Подавайте котлеты с отварным картофелем.

грибы с овощами

на 4 порции

грибы	500 г
шпик	100 г
капуста белокочанная	¼ кочана
картофель	4 шт.
репа	1 шт.
морковь	1 шт.
корень петрушки	1 шт.
вода	½ л
соль, перец черный молотый	
лук зеленый	8 перьев
зелень петрушки рубленая	2 ст. ложки

■ Грибы, морковь, корень петрушки и репу нарежьте ломтиками, капусту — шашками, картофель — дольками.

■ Шпик нарежьте кубиками, обжарьте до образования хрустящих шкварок, выньте их шумовкой. В вытопившемся жире обжарьте грибы и коренья до полуготовности. Затем влейте горячую воду, добавьте репу, капусту, картофель, посолите, поперчите и тушите до готовности.

■ При подаче грибы с овощами посыпьте шкварками, рубленым зеленым луком и петрушкой.

шампиньоны в кляре

на 2 порции

шампиньоны (шляпки)	300 г
семена тмина	1 ч. ложка
зелень укропа	3 веточки
перец острый красный	¼ шт.
масло растительное для фритюра	1½ стакана
зелень петрушки	
для теста:	
мука	½ стакана
яйцо	1 шт.
молоко	½ стакана
сахар	1 ч. ложка
соль	

■ Шляпки грибов варите в воде с добавлением соли, острого перца, тмина и укропа в течение 15 минут, обсушите.

■ Для теста в муку добавьте желток, растертый с сахаром и солью, молоко, взбитый белок и перемешайте.

■ Грибы, обмакнув в тесто, опускайте в разогретое масло и жарьте до золотистого цвета.

■ Готовые грибы выкладывайте на бумажное полотенце, чтобы удалить излишки жира.

■ При подаче оформите грибы зеленью.

лисички с яблоками

на 2 порции

лисички	500 г
яблоки кислые	3 шт.
масло сливочное	3 ст. ложки
мука пшеничная	1 ч. ложка
бульон грибной	½ стакана
сметана	½ стакана
соль	
зелень укропа рубленая	1 ст. ложка

■ Грибы отварите в подсоленной воде. Воду слейте, грибы нарежьте ломтиками и обжарьте на масле. Добавьте нарезанные ломтиками яблоки, жарьте еще несколько минут.

■ Муку подсушите, охладите, разведите грибным бульоном, посолите и проварите до загустения. Соедините грибы с приготовленным соусом и сметаной, доведите до кипения.

■ При подаче посыпьте грибы зеленью, гарнируйте салатом из свежих помидоров.

грибы, тушенные с картофелем

на 4 порции

грибы	800 г
шпик	50 г
лук репчатый	1 головка
сметана	2 ст. ложки
картофель	8 шт.
масло растительное	1 ст. ложка
зелень укропа рубленая	1 ст. ложка
соль, перец черный молотый	
помидоры	2 шт.
зелень петрушки	

■ Мелко рубленный лук обжарьте на шпике, нарезанном кубиками. Добавьте нарезанные ломтиками грибы и жарьте еще несколько минут. Посолите, поперчите.

■ Очищенный картофель отварите в подсоленной воде, нарежьте кружочками.

■ В смазанную маслом форму уложите картофель, сверху — жаренные с луком грибы. Полейте сметаной, посыпьте зеленью укропа и прогревайте в духовке или микроволновой печи 15 минут.

■ При подаче выложите грибы с картофелем на блюдо, оформите ломтиками помидоров и зеленью петрушки.

грибы с ветчиной и шпинатом

на 2 порции

грибы	300 г
шпинат	150 г
ветчина	60 г
масло сливочное	4 ст. ложки
помидоры	2 шт.
желток яичный	1 шт.
сыр сулугуни или брынза тертые	100 г
чеснок	1 зубчик
соль, перец черный молотый	
зелень петрушки и укропа рубленая	1 ст. ложка

■ Шпинат нарежьте полосками, ошпарьте. Ветчину нарежьте соломкой. Помидоры ошпарьте, снимите кожицу.

■ Шляпки грибов нарежьте ломтиками, ножки — кружочками. Обжарьте грибы на масле, добавьте ветчину и жарьте еще 2 минуты. Затем положите шпинат, нарезанные дольками помидоры, посолите, поперчите и тушите 20 минут.

■ Желток, сыр, рубленый чеснок, соль и перец разотрите, добавьте в грибы, перемешайте и доведите до кипения.

■ При подаче посыпьте зеленью, гарнируйте отварным картофелем.

грибы пикантные

на 4 порции

грибы	500 г
бекон	100 г
лук репчатый	2 головки
перец сладкий	1 шт.
помидоры	2 шт.
масло растительное	2 ст. ложки
сметана	½ стакана
соус хрен с уксусом	1 ст. ложка
соль, перец черный молотый	
зелень петрушки	

■ Помидоры ошпарьте, снимите кожицу, удалите семена, мякоть мелко порубите.

■ Грибы, лук и бекон нарежьте кубиками и обжарьте на масле. Добавьте нарезанный соломкой перец и жарьте еще 2 минуты. Затем положите сметану и помидоры, посолите, поперчите и тушите 20—25 минут. В конце приготовления подмешайте соус хрен с уксусом.

■ Подавайте, оформив зеленью.

кабачки, фаршированные грибами

на 6 порций

кабачки	1 кг
грибы	500 г
рис отварной	½ стакана
лук репчатый	2 головки
яйца вареные	2 шт.
сухари молотые	
масло растительное	4 ст. ложки
сметана	1 стакан
мука	1 ч. ложка
томат-пюре	½ ст. ложки
соль, перец черный молотый	
зелень	

■ Кабачки очистите от кожицы, нарежьте цилиндрами высотой 3 см и, удалив сердцевину, бланшируйте в подсоленной воде 3 минуты.

■ Для фарша лук и грибы нарежьте мелкими кубиками, обжарьте, добавьте рис и рубленые яйца, посолите, поперчите.

■ Наполните кабачки фаршем, посыпьте сухарями, сбрызните маслом и запеките в духовке. Когда кабачки зарумянятся, полейте сметаной, смешанной с мукой и томатом-пюре, и запекайте еще 5—7 минут.

■ При подаче оформите зеленью.

свекла, фаршированная грибами

на 4 порции

свекла	8 шт.
грибы соленые	300 г
морковь	3 шт.
лук репчатый	1 головка
масло растительное	3 ст. ложки
томат-пюре	2 ст. ложки
сметана	1 стакан
соль, перец черный молотый	
зелень	

■ Свеклу отварите, очистите, выньте сердцевину, оставив стенки толщиной 5 мм.

■ Лук и морковь мелко нарежьте, слегка обжарьте на масле, добавьте томат-пюре, мелко рубленные грибы и мякоть свеклы, посолите, поперчите и тушите 15 минут.

■ Наполните свеклу приготовленным фаршем, полейте сметаной и запекайте 25 минут при 220 °С.

■ Подавайте, оформив зеленью.

перец фаршированный

на 2 порции

перец сладкий	4 шт.
грибы	500 г
лук репчатый	1 головка
чеснок	1 зубчик
помидоры	2 шт.
масло растительное	2 ст. ложки
сухари панировочные	1 ст. ложка
сыр твердый тертый	1 ст. ложка
масло сливочное	1 ст. ложка
соль, перец черный молотый	
кинза, зелень базилика и мяты рубленые	1 ст. ложка

■ Стручки перца разрежьте вдоль пополам, очистите, промойте, ошпарьте.

■ Нарезанные кубиками грибы и помидоры, мелко рубленные лук и чеснок обжарьте, добавьте соль, молотый перец, зелень.

■ Половинки перца наполните приготовленным фаршем, посыпьте смесью сухарей и сыра, положите сверху кусочки сливочного масла и запекайте 15 минут при 220 °С.

■ При подаче выложите перец на блюдо, оформите зеленью.

помидоры, запеченные с грибами

на 5 порций

помидоры	10 шт.
грибы	500 г
масло сливочное	2 ст. ложки
ветчина	150 г
лук репчатый	2 шт.
сметана	2 ст. ложки
зелень петрушки рубленая	1 ст. ложка
сыр твердый тертый	100 г
соль, перец черный молотый	

■ У помидоров срежьте верхушки, удалите часть мякоти с семенами. Посолите и поперчите помидоры изнутри.

■ Для фарша грибы нарежьте ломтиками, обжарьте на масле, затем положите нарезанные мелкими кубиками ветчину и лук, обжарьте, посолите, поперчите. Добавьте сметану, потушите 5—7 минут и подмешайте зелень. Охладите.

■ Наполните помидоры фаршем, накройте срезанными верхушками, уложите в смазанную маслом форму, посыпьте тертым сыром и запекайте 15—20 минут при 180 °С.

■ При подаче гарнируйте помидоры отварным картофелем и зеленым салатом.

голубцы с грибами

на 4 порции

капуста белокочанная	8 листьев
грибы	400 г
рис вареный	4 ст. ложки
лук репчатый	1 головка
шпик копченый	100 г
мука пшеничная	1 ст. ложка
масло сливочное	1 ст. ложка
сметана	2½ стакана
масло растительное	2 ст. ложки

соль, перец черный молотый

■ Отварите капустные листья в подсоленной воде до полуготовности, отбейте утолщения на них.

■ Для фарша шпик, лук и грибы нарежьте мелкими кубиками. Шпик обжарьте до вытапливания жира, затем положите лук, грибы и обжарьте их. Добавьте рис, посолите, поперчите и перемешайте.

■ Для соуса муку пассеруйте на сливочном масле до светло-желтого цвета, слегка охладите, добавьте сметану, соль, перец и варите 5 минут.

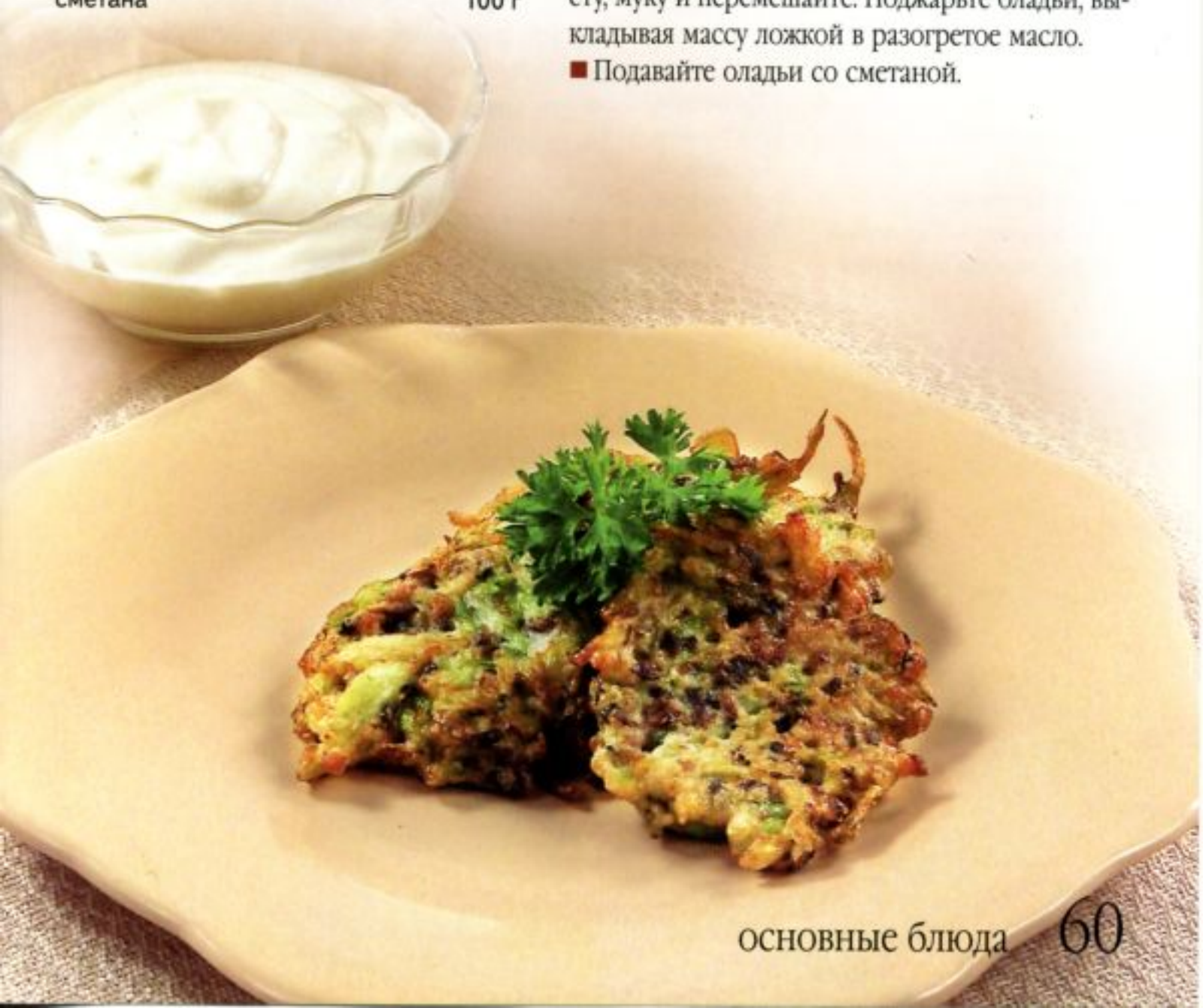
■ Каждый капустный лист, положив на него фарш, сверните конвертиком, обжарьте на растительном масле. Залейте голубцы сметанным соусом и запекайте 30 минут при 180 °С.

оладьи капустные с грибами

на 3 порции

капуста белокочанная	300 г
грибы	300 г
яйца	3 шт.
мука	3 ст. ложки
масло растительное	4 ст. ложки
соль	
сметана	100 г

- Грибы отварите в подсоленной воде и пропустите через мясорубку.
- Капусту мелко нашинкуйте и припустите, добавив ½ стакана воды или бульона, затем откиньте на дуршлаг.
- Яйца взбейте с солью, добавьте грибы, капусту, муку и перемешайте. Поджарьте оладьи, выкладывая массу ложкой в разогретое масло.
- Подавайте оладьи со сметаной.



картофельное суфле с грибами

на 6 порций

картофель	5—6 шт.
грибы	1 кг
яйца	3 шт.
масло сливочное	4 ст. ложки
молоко	2 стакана
мука	1 ст. ложка
сыр твердый тертый	1 ст. ложка
соль	
для соуса:	
бульон грибной	2 стакана
сметана густая	½ стакана
мука	1 ч. ложка
масло сливочное	1 ст. ложка
орех мускатный молотый	¼ ч. ложки
зелень укропа рубленая	1 ч. ложка

■ Грибы нарежьте мелкими кубиками, обжарьте на части масла, посолите.

■ Очищенный картофель отварите в подсоленной воде, протрите горячим, добавьте 3 столовые ложки масла, горячее молоко, желтки, грибы, муку, соль и взбитые белки. Перемешайте.

■ Выложите приготовленную массу в смазанную маслом форму, посыпьте сыром, сбрызните растопленным маслом и запекайте 25 минут.

■ Для соуса муку подсушите, слегка охладите и разведите грибным бульоном. Положите сметану, соль, мускатный орех. Проварите до загустения и добавьте зелень укропа.

■ Подавайте суфле в форме. Отдельно подайте соус.

запеканка из опят и картофеля

на 4 порции

опята	800 г
картофель вареный	8 шт.
масло растительное	2 ст. ложки
лук репчатый	1 головка
яйца	4 шт.
молоко	1 стакан
кубик грибного бульона	½ шт.
зелень укропа рубленая	2 ст. ложки
сыр тертый	1 ст. ложка
масло сливочное	1 ст. ложка
соль, перец черный молотый	

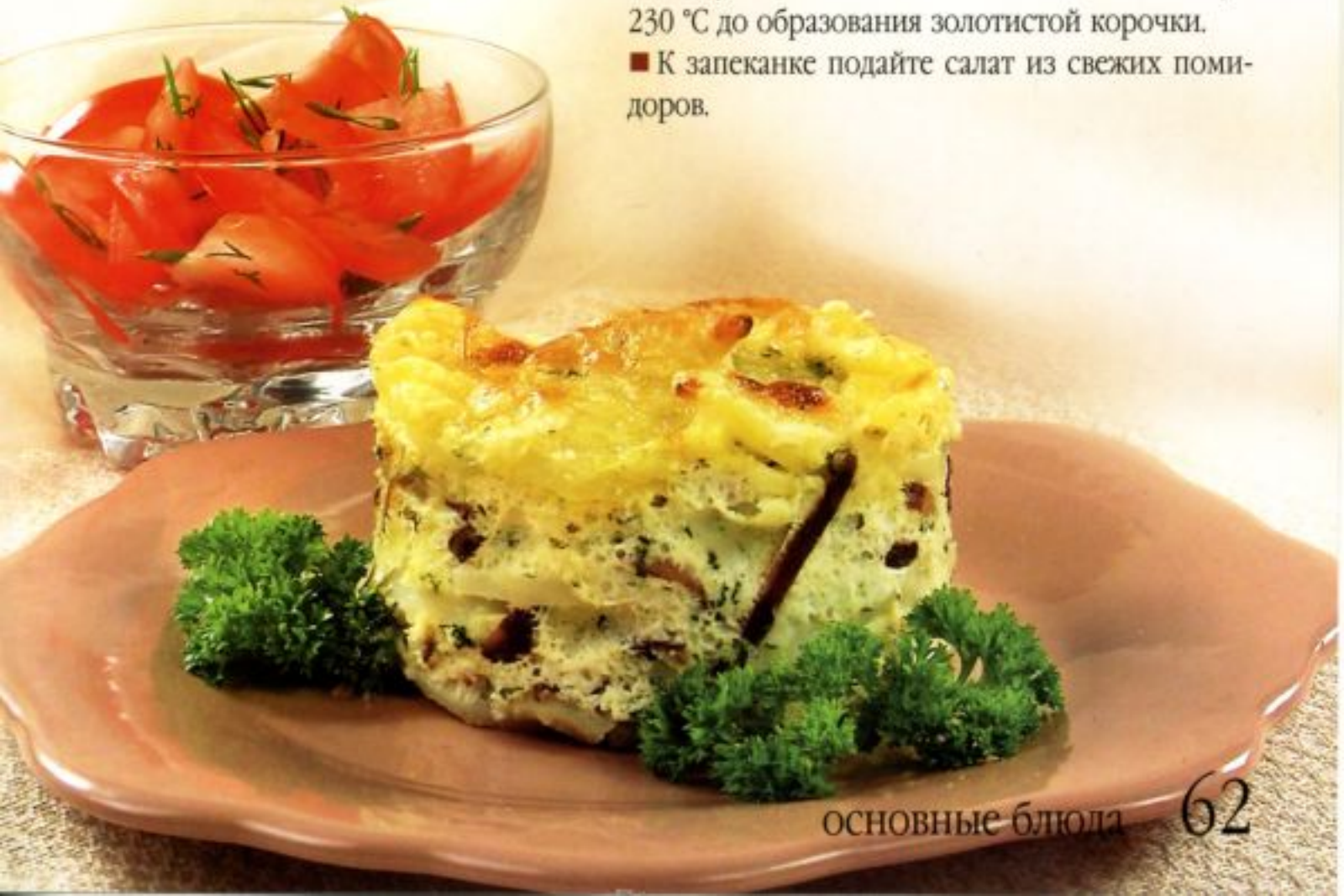
■ Картофель нарежьте ломтиками. Грибы отварите в подсоленной воде, нашинкуйте соломкой.

■ Лук мелко порубите. Грибы и лук обжарьте по отдельности на растительном масле.

■ Взбейте яйца с молоком, добавьте зелень, посолите, поперчите и перемешайте.

■ В смазанную маслом форму уложите картофель, грибы и лук слоями так, чтобы верхний и нижний слои были из картофеля. Посыпьте раскрошенным бульонным кубиком, залейте яичной смесью, посыпьте тертым сыром, разложите кусочки сливочного масла. Запекайте при 230 °С до образования золотистой корочки.

■ К запеканке подайте салат из свежих помидоров.



грибной рулет

на 4 порции

грибы	600 г
шпик	50 г
лук репчатый	2 головки
яйцо	1 шт.
хлопья овсяные «Геркулес»	1 стакан
картофель вареный	2 шт.
масло сливочное	3 ст. ложки
сухари пшеничные молотые	1 ст. ложка
молоко	2 ст. ложки
сметана	1 ст. ложка
соль, перец черный молотый	

■ Шпик нарежьте кубиками, обжарьте, добавьте нарезанные ломтиками грибы, рубленый репчатый лук и обжаривайте 5 минут. Добавьте хлопья, взбитое яйцо, натертый на крупной терке картофель, горячее молоко и сливочное масло. Посолите, поперчите.

■ Массу перемешайте, придайте ей форму батона, уложите в смазанную маслом форму, смажьте сметаной, посыпьте сухарями и запекайте при 180 °С до образования румяной корочки.

■ При подаче нарежьте рулет ломтиками. Отдельно подайте кетчуп.

картофельная «гармошка» с белыми грибами

на 2 порции

картофель	4—6 шт.
грибы	100 г
масло сливочное	50 г
зелень укропа	4 веточки
соль, перец черный молотый	

■ Грибы нарежьте ломтиками, ошпарьте.

■ Клубни картофеля нарежьте тонкими кружочками, немного не дорезая до конца, чтобы они раскрылись веером.

■ В разрезы вложите ломтики грибов и веточки укропа, посолите, поперчите. Уложите картофель в смазанную маслом форму, полейте растопленным маслом, накройте фольгой и запекайте 30 минут. Затем снимите фольгу и запеките до зарумянивания.

■ Перед подачей посыпьте мелко рубленной зеленью.

пирог картофельный с грибами

на 3 порции

картофель	5 шт.
грибы	400 г
лук репчатый	2 головки
масло сливочное	2 ст. ложки
яйцо	1 шт.
сливки	½ стакана
мука пшеничная	1 ст. ложка
цедра лимонная тертая	1 ст. ложка
сода	½ ч. ложки
зелень укропа рубленая	1 ст. ложка
желток яичный	1 шт.
сметана	1 ст. ложка
соль	

■ Очищенный картофель отварите в подсоленной воде и натрите на мелкой терке.

■ Грибы и лук нарежьте мелкими кубиками, обжарьте на масле.

■ Соедините картофель, грибы и лук, добавьте яйцо, сливки, муку, соду, цедру, зелень, соль. Массу перемешайте, выложите в смазанную маслом форму, смажьте желтком, смешанным со сметаной, и запекайте 30 минут.

■ Подавайте пирог горячим.

запеканка с грибами и творогом

на 5 порций

грибы	900 г
творог	250 г
сыр тертый	150 г
яйца	3 шт.
масло сливочное	130 г
лук репчатый	1 головка
соль, перец черный молотый	
зелень петрушки	
сметана	200 г

■ Грибы и лук нарежьте кубиками, обжарьте на масле. Добавьте творог, сыр, яйца (один желток оставьте для смазывания), посолите, поперчите и перемешайте.

■ Приготовленную массу выложите в смазанную маслом форму, разровняйте, смажьте взбитым желтком и выпекайте 25–30 минут до образования золотистой корочки.

■ При подаче нарежьте на порции и оформите зеленью. Отдельно подайте сметану или сметанный соус.

сэндвич с грибами

на 4 порции

грибы	800 г
лук репчатый	2 головки
масло сливочное	50 г
сметана	4 ст. ложки
картофель	4 шт.
масло растительное	4 ст. ложки
зелень укропа рубленая	2 ст. ложки
крахмал	1 ст. ложка
соль, перец черный молотый	

■ Грибы отварите и нарежьте ломтиками.

■ Лук нарежьте полукольцами, обжарьте на сливочном масле до золотистого цвета, положите грибы и жарьте до готовности. Посолите, поперчите, добавьте зелень и сметану.

■ Картофель нарежьте тонкой соломкой, посолите, смешайте с крахмалом и испеките на растительном масле 8 лепешек.

■ Выложите на блюдо 4 лепешки, разложите на них грибы в сметане и накройте оставшимися картофельными лепешками.

опята, запеченные с баклажанами

на 2 порции

опята	500 г
баклажан	1 шт.
лук репчатый	1 головка
чеснок	1 зубчик
орешки кедровые	1 ст. ложка
масло сливочное	2 ст. ложки
сметана	1 стакан
соль, перец черный молотый	
зелень укропа рубленая	1 ст. ложка

■ Грибы отварите, откиньте на дуршлаг. Лук нарежьте полукольцами, обжарьте на масле и перемешайте с грибами.

■ Баклажан нарежьте кружочками, ошпарьте.

■ В форму, смазанную маслом, уложите кружочки баклажана, посыпьте рубленым чесноком и орешками, сверху выложите грибы с луком. Поперчите, посолите, залейте сметаной, смешанной с ½ стакана грибного бульона, и запекайте 30 минут при 210 °С.

■ При подаче посыпьте зеленью.

грибы, запеченные с брокколи

на 4 порции

грибы	800 г
брокколи	400 г
лук репчатый	2 головки
масло растительное	2 ст. ложки
масло сливочное	2 ст. ложки
сметана	4 ст. ложки
семена подсолнечника	2 ст. ложки
соль	
зелень укропа рубленая	1 ст. ложка

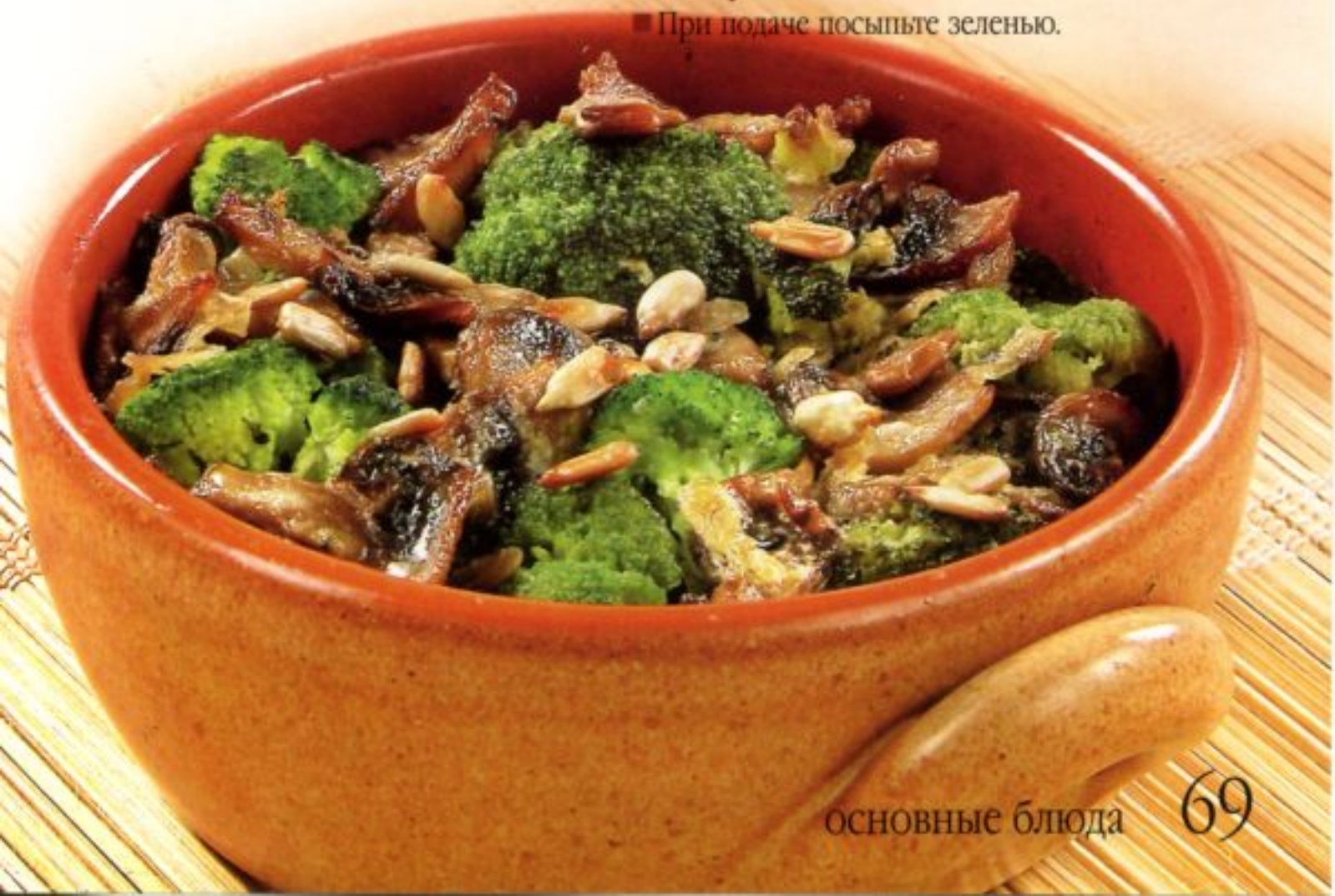
■ Грибы нарежьте ломтиками, лук — полукольцами. Обжарьте грибы с луком на растительном масле, добавьте соль, сметану и тушите 15 минут.

■ Брокколи варите в подсоленной воде 5 минут, откиньте на дуршлаг. Очищенные семена подсолнечника подсушите на сухой сковороде.

■ Выложите в смазанную маслом форму грибы и капусту, сверху разложите кусочки сливочного масла, посыпьте семенами подсолнечника.

■ Запекайте при 220 °С до образования золотистой корочки.

■ При подаче посыпьте зеленью.



грибной пудинг

на 2 порции

грибы	600 г
вино белое сухое	½ стакана
масло сливочное	2 ст. ложки
лук репчатый	1 головка
яйца	2 шт.
сухари пшеничные молотые	½ стакана
сливки густые	1 ст. ложка
помидор	1 шт.
мука пшеничная	1 ст. ложка
молоко	1 стакан
кинза и зелень укропа рубленые	1 ст. ложка
соль, перец красный молотый	

■ Для соуса муку слегка подсушите, охладите, разведите молоком и проварите 7 минут.

■ Грибы нарежьте ломтиками и припускайте в вине, пока оно полностью не впитается.

■ Грибы и слегка обжаренный на части сливочного масла рубленый лук измельчите, добавьте взбитое масло, желтки, сливки, соль, перец, зелень и молочный соус. Перемешайте и соедините со взбитыми белками.

■ В смазанную маслом и посыпанную сухарями форму выложите кружочки помидора, затем — грибную массу и вновь кружочки помидора. Запекайте 20—30 минут при 220 °С.

■ Готовый пудинг выложите на блюдо.

пышная грибная запеканка

на 3 порции

грибы	600 г
лук репчатый	1 головка
масло сливочное	4 ст. ложки
мука пшеничная	1 ст. ложка
молоко	1 стакан
яйца	2 шт.
сыр твердый тертый	2 ст. ложки
батон пшеничный	6 ломтиков
соль, перец черный молотый	

■ Грибы нарежьте ломтиками, лук — полукольцами. Слегка обжарьте их на части масла.

■ Муку подсушите до желтоватого цвета, разотрите с частью масла, влейте молоко и размешайте до однородной консистенции. Проварите соус 5 минут, затем охладите, соедините с грибами и яйцом, посолите, поперчите.

■ Ломтики батона без корочек смочите во взбитом яйце, обжарьте на масле и уложите в смазанную маслом форму. Сверху выложите грибную массу, посыпьте тертым сыром и запекайте до образования румяной корочки.

■ Подавайте запеканку в форме, в которой она готовилась.

картофельные ватрушки с грибами

на 2 порции

картофель	4 шт.
грибы	200 г
мука пшеничная	130 г
сода	¼ ч. ложки
масло сливочное	2 ст. ложки
молоко	1 ст. ложка
лук репчатый	1 головка
чеснок	1 зубчик
сметана	1 ст. ложка
желток яичный	1 шт.
соль	

■ Картофель отварите в подсоленной воде, разомните горячим, добавив часть масла.

■ Смешайте муку с содой, разотрите с оставшимся маслом, соедините с размятым картофелем, влейте молоко и замесите тесто.

■ Грибы нарежьте ломтиками и обжарьте с мелко рубленными луком и чесноком. Посолите, добавьте сметану.

■ Тесто раскатайте, вырежьте кружочки диаметром 5—6 см и уложите на смазанный маслом противень. На лепешки выложите грибы, сформуйте ватрушки, смажьте их края яичным желтком. Выпекайте в духовке 10—15 минут.

■ Подавайте ватрушки теплыми со взбитыми сливками.

грибы, фаршированные рисом

на 2 порции

грибы (белые, шампиньоны)	500 г
рис отварной	1 стакан
яйцо	1 шт.
корень петрушки	1 шт.
масло сливочное	4 ст. ложки
сыр твердый тертый	100 г
соль, перец черный молотый	
листья зеленого салата	4 шт.

- Шляпки грибов отделите от ножек, ножки мелко нарежьте и припустите вместе с тертым корнем петрушки. Добавьте рис, сырое яйцо, специи, часть масла и перемешайте.
- Шляпки грибов посолите, наполните их приготовленным фаршем и уложите в смазанную маргарином форму. Посыпьте сыром и положите на каждую шляпку по кусочку масла.
- Запекайте грибы 20 минут при 220 °С.
- Подавайте на листьях зеленого салата.

грибы «под шубой»

на 6 порций

грибы	900 г
рис	100 г
масло сливочное	2 ст. ложки
помидоры	3 шт.
перец сладкий	3 шт.
лук репчатый	3 головки
сыр твердый тертый	150 г
для соуса:	
майонез	1 стакан
сыр твердый тертый	150 г
яйцо	1 шт.
масло растительное	½ стакана
соль	

■ Рис отварите в большом количестве подсоленной воды, откиньте на дуршлаг, затем заправьте сливочным маслом.

■ Перец и помидоры нарежьте кубиками, лук — кольцами. Грибы отварите в подсоленной воде, слейте воду и нарежьте грибы ломтиками. Мелкие грибы оставьте целыми.

■ Для соуса взбейте майонез, яйцо, растительное масло, сыр и соль.

■ В смазанную маслом форму уложите рис и грибы. На них слоями выложите помидоры, перец, залейте соусом. Посыпьте луком и тертым сыром.

■ Запекайте в духовке 20—25 минут при 160 °С.

■ При подаче оформите зеленью.

грибы, тушенные с рисом и сыром

на 2 порции

грибы	400 г
рис	1 стакан
сыр твердый тертый	100 г
лук репчатый	1 головка
корень петрушки	1 шт.
бульон грибной	2 стакана
помидоры	6 шт.
масло растительное	4 ст. ложки
соль, перец черный молотый	

■ Лук и петрушку нарежьте соломкой, обжарьте на части масла. Добавьте нарезанные грибы, рис и обжаривайте еще 10 минут. Добавьте бульон, специи и тушите до готовности. В конце приготовления подмешайте половину нормы сыра.

■ Помидоры нарежьте дольками, обжарьте на оставшемся масле.

■ Грибы с рисом выложите на блюдо, оформите зеленью, помидорами и посыпьте оставшимся сыром.

плов с грибами и ветчиной

на 4 порции

рис	250 г
грибы	800 г
ветчина вареная	200 г
масло сливочное	2 ст. ложки
лук репчатый	2 головки
морковь	1 шт.
масло растительное	3 ст. ложки
соль, перец черный молотый	
зелень петрушки или кинза рубленые	1 ст. ложка
вода	½ л

■ Грибы нарежьте ломтиками и жарьте на сливочном масле 7—10 минут. Ветчину нарежьте кубиками, обжарьте, соедините с грибами.

■ Лук и морковь нарежьте соломкой, обжарьте на растительном масле, добавьте рис и обжаривайте до прозрачности риса.

■ Влейте воду, посолите, поперчите и варите, пока рис не впитает всю жидкость. Затем уменьшите огонь и тушите под крышкой до готовности, добавив в конце приготовления ветчину с грибами и зелень.

■ Перед подачей плов перемешайте.

гречневая запеканка с грибами

на 2 порции

крупа гречневая	1 стакан
грибы	500 г
сметана	1 стакан
масло сливочное	3 ст. ложки
лук репчатый	1 головка
яйцо	1 шт.
соль, перец черный молотый	

- Сварите рассыпчатую гречневую кашу.
- Мелко рубленный лук обжарьте на масле вместе с грибами, нарезанными кубиками.
- Соедините кашу, грибы, половину нормы сметаны, взбитое яйцо, посолите, поперчите и перемешайте. Выложите массу в смазанную маслом форму и запекайте 10—15 минут.
- Подавайте со сметаной.

запеканка из макарон с грибами

на 2 порции

макаронные изделия фигурные	100 г
грибы	400 г
бекон	100 г
помидоры	4 шт.
яйца	3 шт.
сметана	½ стакана
масло сливочное	4 ст. ложки
сыр твердый тертый	150 г
зелень петрушки рубленая	1 ст. ложка
чеснок	1 зубчик
соль, перец черный молотый	

■ Макароны отварите в большом количестве подсоленной воды, откиньте на дуршлаг, затем заправьте частью масла.

■ Грибы нарежьте ломтиками, бекон — соломкой. Помидоры ошпарьте, снимите кожицу, мякоть нарежьте крупными кубиками.

■ Обжарьте бекон, грибы и помидоры на масле, посолите, поперчите.

■ Взбейте яйца со сметаной, добавьте сыр, зелень, мелко рубленный чеснок, соль, перец и перемешайте.

■ В смазанную маслом форму уложите половину макарон, затем — слой грибов с беконом и помидорами, оставшиеся макароны залейте яично-сырной смесью и запекайте 15 минут.

спагетти с грибами

на 3 порции

спагетти	100 г
грибы	450 г
лук репчатый	2 головки
масло сливочное	6 ст. ложек
соль, перец красный молотый	
зелень петрушки рубленая	1 ст. ложка
листья зеленого салата	3 шт.

- Грибы и лук мелко нарежьте и жарьте на части масла до готовности.
- Спагетти отварите в большом количестве подсоленной воды, откиньте на дуршлаг, затем заправьте оставшимся маслом.
- Спагетти выложите на блюдо, сверху уложите жареные грибы, посыпьте зеленью и оформите листьями зеленого салата.

лазанья с грибами

на 4 порции

лазанья	15 пластин
грибы	900 г
лук репчатый	1 головка
кукуруза консервированная	½ стакана
горошек зеленый консервированный	½ стакана
зелень укропа рубленая	4 ст. ложки
оливки без косточек	100 г
масло оливковое	4 ст. ложки
зелень базилика	
соль	

для соуса:

сыр твердый тертый	200 г
сливки густые	1 стакан
яйцо	1 шт.
помидоры	2 шт.

■ Отварите пластины лазаньи в большом количестве подсоленной воды, затем откиньте их на дуршлаг.

■ Грибы и лук мелко нарежьте и обжарьте на масле. Добавьте кукурузу, горошек, зелень, мелко нарезанные оливки.

■ На дно смазанной маслом формы уложите 3 пластины лазаньи, на них — половину грибной массы. Повторите слои и накройте оставшимися пластинами лазаньи.

■ Для соуса помидоры ошпарьте, снимите кожицу, мякоть нарежьте мелкими кубиками и смешайте со сливками, яйцом и сыром.

■ Залейте лазанью соусом и запекайте 30 минут. При подаче разрежьте на порции, оформите зеленью.

рыбные рулетики с грибным соусом

на 6 порций

филе рыбы	800 г
вино белое сухое	½ стакана
соль, перец черный молотый	
лимон	1 шт.
зелень укропа	
для соуса:	
грибы мелкие	300 г
масло сливочное	2 ст. ложки
мука пшеничная	1 ст. ложка
сливки густые или сметана	1 стакан

■ Рыбное филе слегка отбейте, посолите, поперчите, полейте лимонным соком, сверните рулетиками и перевяжите нитками. Припускайте с добавлением вина до готовности (10—15 минут).

■ Для соуса мелко нарезанные грибы обжарьте на сливочном масле, посыпьте мукой и жарьте еще немного. Влейте ½ стакана воды, проварите 5—7 минут, заправьте сливками, посолите и варите до загустения.

■ При подаче уложите рулетики на блюдо, подлейте соус, оформите лимоном и зеленью.

рыбник с грибами

на 6 порций

филе рыбы	1 кг
грибы сушеные	50 г
лук репчатый	2 головки
морковь	1 шт.
хлеб пшеничный черствый	100 г
масло сливочное	6 ст. ложек
яйцо	1 шт.
сухари пшеничные молотые	2 ст. ложки
соль, перец черный молотый	

■ Грибы замочите в холодной воде, затем отварите в этой же воде, предварительно процедив ее, охладите и порубите.

■ Лук и морковь нарежьте мелкими кубиками, обжарьте на части масла, добавьте грибы и жарьте еще несколько минут. Охладите.

■ Филе рыбы пропустите через мясорубку, соедините с предварительно замоченным в воде хлебом, добавьте взбитое яйцо, грибы с овощами, посолите, поперчите и перемешайте.

■ В смазанную маслом форму выложите приготовленную массу, посыпьте сухарями, сбрызните растопленным оставшимся маслом. Запекайте в духовке 35—40 минут при 210 °С.

■ Подавайте рыбник с острым кетчупом, нарезав на порции.

рыба, запеченная с грибами

на 4 порции

филе рыбы	700 г
мука	½ стакана
масло растительное	3 ст. ложки
грибы отварные	150 г
яйца вареные	2 шт.
лук репчатый	2 головки
масло сливочное	2 ст. ложки
картофель вареный	6 шт.
сыр твердый тертый	100 г
сметана	1 стакан
соль, перец черный молотый	
зелень петрушки рубленая	1 ст. ложка

■ Филе рыбы посолите, поперчите, запанируйте в муке и обжарьте на растительном масле.

■ Картофель нарежьте ломтиками, лук — кольцами. Овощи обжарьте по отдельности на сливочном масле до образования золотистой корочки.

■ В центр смазанной маслом формы положите рыбу, на нее — жареный лук, ломтики грибов и яиц, вокруг разложите картофель. Залейте сметаной, посыпьте тертым сыром и запеките в духовке при 230 °С.

■ Подавайте запеченную рыбу, посыпав зеленью.

морской окунь с грибами

на 2 порции

филе морского окуня	500 г
грибы белые	100 г
лимон	½ шт.
масло сливочное	4 ст. ложки
яйцо	1 шт.
лук репчатый	1 головка
соль, перец черный молотый	
оливки фаршированные	10 шт.
каперсы	1 ст. ложка

■ Филе окуня нарежьте порционными кусками, сбрызните лимонным соком, посолите, поперчите.

■ Лук нарежьте кольцами, обжарьте на масле, добавьте нарезанные ломтиками грибы, жарьте до готовности. Охладите, влейте взбитое яйцо, перемешайте.

■ На смазанную маслом фольгу уложите рыбу, сверху — грибной фарш. Соедините края фольги, завернув их, и запекайте рыбу 20 минут.

■ Готовую рыбу с грибами переложите на блюдо, оформите оливками и каперсами.

палтус с грибами и баклажанами

на 2 порции

филе палтуса	500 г
грибы	300 г
баклажан	1 шт.
перец сладкий	1 шт.
помидоры	2 шт.
лук репчатый	2 головки
мука пшеничная	2 ст. ложки
масло растительное	2 ст. ложки
сметана	1 стакан
кинза или зелень петрушки рубленая	1 ст. ложка
соль, перец черный молотый	

■ Филе рыбы нарежьте порционными кусками, посолите, поперчите, запанируйте в муке и обжарьте на части масла.

■ Грибы, лук, баклажан, сладкий перец, помидоры нарежьте кубиками, обжарьте по отдельности, затем соедините и тушите 15 минут. Добавьте рубленую зелень, посолите, поперчите.

■ Овощную смесь выложите в смазанную маслом форму, сверху положите рыбу, залейте сметаной и запекайте в духовке 10—15 минут.

рыба с грибами в горшочке

на 6 порций

филе рыбы	1 кг
грибы вареные	300 г
мука пшеничная	½ стакана
сметана	1 стакан
бульон грибной	1 стакан
картофель	6 шт.
лук репчатый	3 головки
масло растительное	2 ст. ложки
чеснок	1 зубчик
зелень укропа рубленая	2 ст. ложки
соль, перец черный молотый	

■ Рыбу нарежьте кусочками шириной 4 см, посолите, запанируйте в муке и обжарьте на масле.

■ Лук мелко нарежьте, обжарьте и перемешайте с рублеными грибами.

■ Картофель нарежьте дольками, разложите в горшочки, добавьте грибы с луком. Сверху положите куски рыбы, смазанные растертым с солью измельченным чесноком, полейте сметаной, влейте бульон и тушите в духовке до готовности картофеля.

■ Подавайте в горшочках, посыпав зеленью.

судак, фаршированный грибами и гранатом

на 2 порции

судак	1 шт. (1 кг)
грибы	300 г
лук репчатый	½ головки
орехи грецкие рубленые	200 г
гранат	1 шт.
масло растительное	3 ст. ложки
сыр твердый тертый	100 г
соль, перец черный молотый	
зелень	

■ Судака выпотрошите, удалите жабры. Перерубите позвоночник у головы и хвоста и удалите кости. Рыбу промойте, посолите, выдержите в холодильнике 30 минут.

■ Орехи перемешайте с сыром, зернами граната, мелко нарезанными грибами и луком. Посолите, поперчите.

■ Нафаршируйте рыбу приготовленной смесью. Зашив брюшко, уложите на смазанный маслом противень и запеките в духовке.

■ При подаче нарежьте судака на порции. Оформите орехами, зернами граната и зеленью.

рыба с грибами на овощной подушке

на 7 порций

рыба (лосось, карп, судак)	1 шт. (2 кг)
грибы	500 г
лук репчатый	1 головка
кабачок	1 шт.
баклажан	1 шт.
перец сладкий	1 шт.
масло оливковое	4 ст. ложки
лимон	½ шт.
соль, перец черный молотый	

■ Рыбу выпотрошите, сделайте на одном боку надрезы под углом 45° и вложите в них по ломтику лимона. Посолите, поперчите.

■ Овощи нарежьте соломкой, обжарьте на масле, посолите, поперчите. Отдельно обжарьте нарезанные ломтиками грибы. Посолите.

■ На смазанный маслом противень уложите овощную смесь, на нее — рыбу надрезами вверх, вокруг разложите жареные грибы. Полейте маслом и запекайте 40 минут при 180 °С.

грибы с креветками

на 2 порции

грибы	300 г
креветки	300 г
майонез	150 г
картофель вареный	2 шт.
порошок карри	¼ ч. ложки
сыр твердый тертый	30 г
масло сливочное	2 ст. ложки
соль	
зелень укропа	2 веточки

■ Креветок варите в подсоленной воде 5 минут, очистите. Грибы нарежьте ломтиками, обжарьте на части масла, посолите.

■ В форму, смазанную маслом, выложите ломтики картофеля, посыпьте их карри, затем положите грибы и креветок, залейте майонезом, посыпьте тертым сыром, сбрызните растопленным маслом и запекайте при 220 °С до образования корочки.

■ При подаче оформите зеленью.

грибы с телятиной и йогуртом

на 4 порции

грибы	300 г
мякоть телятины	200 г
йогурт без наполнителя	100 г
лук репчатый	½ головки
масло сливочное	4 ст. ложки
мука пшеничная	1 ч. ложка
сливки густые	½ стакана
соль, перец черный молотый	

■ Грибы нарежьте ломтиками, добавьте нарезанный полукольцами лук и обжарьте на масле.

■ Телятину нарежьте ломтиками толщиной 1 см, отбейте и нашинкуйте соломкой поперек волокон. Посолите, поперчите и обжарьте на оставшемся масле.

■ Муку подсушите до светло-желтого цвета, охладите, влейте 2 столовые ложки воды, размешайте до получения однородной массы, добавьте сливки и проварите 5 минут.

■ Выложите в соус грибы и телятину, доведите до кипения, посолите и, помешивая, влейте взбитый йогурт.

■ При подаче гарнируйте отварной спаржей, оформите зеленью.

мясо, тушенное с грибами

на 2 порции

мякоть говядины (вырезка, толстый край)	200 г
грибы	200 г
перец сладкий	3 шт.
лук репчатый	2 головки
масло растительное	3 ст. ложки
сахар	1 ч. ложка
соус соевый	1 ст. ложка
соль, перец черный молотый	
лук маринованный консервированный	50 г

- Грибы нарежьте крупными кубиками и обжарьте на части масла, добавив соль и сахар.
- Говядину нарежьте брусочками, пожарьте до готовности, посолите, поперчите.
- Перец и лук нарежьте кубиками, обжарьте, соедините с грибами и говядиной, добавьте соевый соус и тушите 20 минут.
- Подавайте с маринованным луком.

гуляш с грибами

на 6 порций

мякоть говядины	600 г
грибы	600 г
лук репчатый	1 головка
перец сладкий	1 шт.
масло растительное	4 ст. ложки
кубик грибного бульона	½ шт.
мука пшеничная	1 ст. ложка
масло сливочное	1 ст. ложка
вино белое сухое	½ стакана
сливки густые	1 стакан
соль, перец черный молотый	
зелень рубленая	1 ст. ложка

■ Грибы, сладкий перец и лук нарежьте крупными ломтиками.

■ Говядину нарежьте кубиками и обжарьте на растительном масле. Добавьте грибы, сладкий перец, лук и жарьте, помешивая, до образования золотистой корочки. Влейте ½ стакана воды с растворенным в ней кубиком грибного бульона и тушите до готовности говядины.

■ Муку подсушите без изменения цвета, смешайте со сливочным маслом, добавьте вино и сливки, посолите, поперчите и проварите 5–7 минут.

■ Залейте приготовленным соусом гуляш, доведите до кипения.

■ Подавайте гуляш, посыпав зеленью.

рагу с грибами

на 4 порции

грибы	500 г
мякоть свинины	300 г
филе курицы	200 г
шпик	100 г
масло растительное	1 ст. ложка
лук зеленый	1 пучок
помидоры	4 шт.
соль, перец черный молотый	
зелень петрушки рубленая	1 ст. ложка

■ Шпик, свинину и филе курицы нарежьте кубиками и обжарьте на масле до образования золотистой корочки.

■ Добавьте нарезанные кубиками помидоры и грибы, рубленый зеленый лук, посолите, поперчите и тушите 25 минут.

■ При подаче выложите рагу на блюдо и посыпьте рубленой зеленью.

зразы с грибами

на 4 порции

фарш говяжий	320 г
грибы	200 г
мякоть свинины	100 г
лук репчатый	1 головка
масло растительное	2 ст. ложки
соль, перец черный молотый	

■ Грибы и свинину нарежьте ломтиками, лук мелко порубите.

■ Для начинки свинину обжарьте на масле, добавьте грибы, лук и жарьте до полуготовности. Посолите, поперчите.

■ В говяжий фарш добавьте специи, 2 столовые ложки воды, хорошо взбейте его и сформуйте 4 лепешки. На середину каждой лепешки уложите приготовленную начинку и, соединив края, придайте изделиям овальную форму. Обжарьте их до образования золотистой корочки, затем доведите до готовности в духовке.

■ При подаче гарнируйте зразы жареным картофелем.

медальоны из свинины с грибным соусом

на 2 порции

мякоть свинины (корейка)	320 г
баклажан	1 шт.
масло оливковое	2 ст. ложки
соль, перец черный молотый	
зелень петрушки	

для соуса:

грибы	200 г
лук репчатый	¼ головки
масло оливковое	1 ст. ложка
коньяк	1 ст. ложка
сливки густые	100 г
соль, перец черный молотый	

■ Баклажан нарежьте кружочками, свинину — порционными кусками. Посолите, поперчите. Пожарьте медальоны из свинины и кружочки баклажана по отдельности на масле.

■ Для соуса грибы и лук мелко порубите, обжарьте на масле, посолите, поперчите, залейте коньяком и подожгите. Когда пламя погаснет, влейте сливки и доведите до кипения.

■ При подаче уложите медальоны на блюдо, чередуя с баклажанами, подлейте соус. Оформите зеленью петрушки.

эскалопы с грибами

на 2 порции

мякоть свинины (корейка, окорок)	350 г
масло оливковое	2 ст. ложки
соль, перец черный молотый	
для соуса:	
лук репчатый	4 головки
чеснок	1 зубчик
сливки густые	100 г
порошок карри	¼ ч. ложки
для гарнира:	
грибы	200 г
лук репчатый	½ головки
чеснок	1 зубчик
соль, перец черный молотый	

■ Свинину нарежьте порционными кусками, отбейте, посолите, поперчите и обжарьте на масле.

■ Для соуса мелко нарезанные лук и чеснок обжарьте, добавьте сливки, ½ стакана воды, карри, доведите до кипения.

■ Залейте эскалопы соусом и доведите его до кипения.

■ Нарезанные ломтиками грибы и мелко рубленные лук и чеснок обжарьте вместе, помешивая. Посолите, поперчите.

■ При подаче гарнируйте эскалопы грибами, оформите зеленью.

мясо с грибами в горшочке

на 4 порции

мякоть говядины	400 г
грибы сушеные	100 г
масло топленое	2 ст. ложки
лук репчатый	1 головка
картофель	2 шт.
сметана	½ стакана
зелень укропа рубленая	1 ст. ложка
соль, перец черный молотый	

■ Грибы замочите в холодной воде на час, затем отварите в этой же воде, предварительно процедив ее. Бульон процедите, грибы нарежьте ломтиками.

■ Говядину нарежьте кубиками, обжарьте на масле, добавьте мелко нарезанный лук и обжаривайте еще 2—3 минуты. Посолите.

■ Уложите в горшочек нарезанный кубиками картофель, грибы, говядину, добавьте ½ стакана бульона, сметану, специи, зелень и тушите в духовке 40 минут.

печень с маслятами и рисом

на 4 порции

печень куриная	200 г
маслята	200 г
рис	1 стакан
лук репчатый	1 головка
масло сливочное	2 ст. ложки
соль, перец черный молотый	

■ Печень нарежьте ломтиками и обжарьте с мелко нарезанными луком и грибами на масле. Посолите, поперчите.

■ Рис отварите в большом количестве подсоленной воды, откиньте на дуршлаг, затем соедините с печенью, грибами и луком. Прогрейте, помешивая, 5—7 минут.

■ При подаче выложите печень с грибами и рисом на блюдо.

цыпленок с грибами

на 4 порции

филе цыпленка	8 шт.
грибы	500 г
лук репчатый	1 головка
вино белое сухое	1 стакан
перец сладкий	2 шт.
масло растительное	4 ст. ложки
сметана	300 г
соль, перец черный молотый	
зелень петрушки	

■ Филе цыпленка залейте вином, смешанным с ½ стакана воды, посолите, припустите до готовности, затем нарежьте соломкой.

■ Лук и сладкий перец нарежьте соломкой и обжарьте на масле. Добавьте нарезанные ломтиками грибы и обжаривайте еще 10 минут.

■ Соедините овощи и грибы с филе, влейте бульон, оставшийся от припускания филе, добавьте сметану и тушите 15 минут.

■ При подаче оформите зеленью петрушки.

соте из куриных грудок с белыми грибами

на 2 порции

филе куриные	4 шт.
грибы белые	200 г
помидоры	2 шт.
сыр твердый тертый	60 г
зелень петрушки рубленая	1 ст. ложка
яйцо	1 шт.
чеснок	1 зубчик
орешки кедровые	2 ст. ложки
вино белое сухое	½ стакана
соль	
апельсин	1 шт.
зелень петрушки	

■ Куриные филе отбейте до толщины 0,5 см, посолите.

■ Мелко нарезанные грибы и помидоры перемешайте с сыром, яйцом, рублеными зеленью и чесноком.

■ Положите смесь на отбитые филе, посыпьте орешками и сверните рулетиками, скрепив их деревянными шпажками.

■ Обжарьте рулетики до образования золотистой корочки, залейте вином и тушите в духовке 15 минут.

■ Подавайте рулетики, полив сочком, в котором они тушились. Оформите зеленью, цедрой и дольками апельсина.

куриные окорочка с грибами

на 4 порции

куриные окорочка	4 шт.
грибы (белые, шампиньоны)	400 г
соус соевый	1 ст. ложка
херес	2 ст. ложки
имбирь тертый	1 ч. ложка
чеснок	2 зубчика
мед	1 ст. ложка
масло сливочное	2 ст. ложки
масло растительное	1 ст. ложка

■ Смешайте соевый соус, херес, имбирь, измельченный чеснок, мед. Залейте смесью окорочка и маринуйте в холодильнике 2—3 часа.

■ Грибы нарежьте ломтиками и обжарьте на сливочном масле.

■ Смажьте фольгу растительным маслом, уложите на нее маринованные окорочка, на них — грибы. Края фольги плотно соедините. Запекайте окорочка с грибами 30 минут, затем, раскрыв фольгу, поместите в духовку еще на несколько минут до образования румяной корочки.

■ При подаче гарнируйте окорочка свежими овощами.

курица с грибами по-итальянски

на 6 порций

филе курицы	6 шт.
шампиньоны	500 г
помидоры	4 шт.
перец сладкий	2 шт.
чеснок	1 зубчик
масло растительное	3 ст. ложки
соль, перец черный и красный молотый, семена тмина	

■ Помидоры и грибы нарежьте ломтиками, сладкий перец — кусочками, чеснок измельчите.

■ Подготовленные ингредиенты соедините, обжарьте на масле, затем добавьте нарезанное ломтиками филе и жарьте, помешивая, до готовности. Посолите, поперчите, посыпьте тмином.

■ При подаче гарнируйте отварными макаронами.

запеканка с печенью и грибами

на 4 порции

печень куриная	500 г
грибы	300 г
картофель	3 шт.
лук репчатый	1 головка
морковь	1 шт.
масло растительное	2 ст. ложки
яйца вареные	2 шт.
яйца сырые	5 шт.
мускатный орех тертый	¼ ч. ложки
соль, перец черный молотый	

■ Картофель сварите до готовности в подсоленной воде. Воду слейте. Картофель подсушите и протрите. Добавьте сырые яйца, перец, мускатный орех и взбейте.

■ Лук, морковь и грибы мелко нарежьте и жарьте на масле, помешивая, 5—7 минут. Добавьте печень и жарьте все вместе под крышкой до готовности.

■ На смазанный маслом противень выложите половину картофельной массы, затем печень с овощами и грибами, нарезанные кружочками вареные яйца. Сверху отсадите оставшуюся картофельную массу в виде розочек, сбрызните маслом. Запекайте до образования золотистой корочки.

■ При подаче оформите запеканку зеленью.

тортилья

на 4 порции

грибы	200 г
картофель	5—6 шт.
лук репчатый	2 головки
масло растительное	4 ст. ложки
яйца	6 шт.
чеснок	2 зубчика
соль, перец черный молотый	
зелень петрушки рубленая	2 ст. ложки

■ Грибы, лук и картофель нарежьте соломкой и обжарьте на масле. Затем накройте крышкой и доведите до готовности картофеля, посолите.

■ Яйца взбейте, добавив измельченный чеснок и специи. Вылейте смесь на картофельную массу. Жарьте до образования корочки снизу.

■ Подавайте тортилью на блюде, нарезав на порции и посыпав зеленью.

яичница с грибами

на 2 порции

яйца	4 шт.
грибы отварные	150 г
корень сельдерея	½ шт.
лук-порей	1 шт.
горошек зеленый консервированный	½ стакана
яблоко	1 шт.
масло сливочное	2 ст. ложки
бульон грибной	4 ст. ложки
соль, перец черный молотый	
зелень петрушки рубленая	1 ст. ложка

■ Грибы и сельдерей нарежьте соломкой, добавьте колечки лука, горошек, тертое яблоко, перемешайте и выложите в смазанную маслом форму.

■ Взбейте яйца с бульоном, солью и перцем, залейте ими грибную смесь и запеките.

■ При подаче посыпьте яичницу зеленью. Подайте с гренками из пшеничного хлеба.

грибной омлет

на 2 порции

яйца	4 шт.
грибы	400 г
корень петрушки	1 шт.
мука пшеничная	1 ст. ложка
бульон грибной	2—3 ст. ложки
масло сливочное	1 ст. ложка
масло растительное	1 ст. ложка
соль, перец красный молотый	
ветчина	100 г
зелень	

■ Мелко нарезанные грибы и натертую на крупной терке петрушку обжарьте на растительном масле.

■ Желтки разотрите с солью, поперчите, смешайте с грибами и мукой, влейте бульон. Добавьте взбитые белки, перемешайте.

■ Вылейте смесь на сковороду, смазанную растительным маслом, и запекайте до готовности.

■ При подаче омлет сверните пополам или подверните края, придав ему вид пирожка, полейте растопленным сливочным маслом и оформите веточкой зелени. Сбоку положите тонкие ломтики ветчины.

мучные изделия

вареники с рыжиками

на 6 порций

для теста:

мука	200 г
молоко	½ стакана
яйцо	1 шт.
соль	

для фарша:

рыжики	500 г
лук репчатый	2 головки
масло растительное	2 ст. ложки
сыр твердый тертый	50 г
чеснок	1—2 зубчика
соль, перец черный молотый	
масло сливочное	2 ст. ложки
сметана	6 ст. ложек

■ Из муки, молока, яйца и соли замесите некрутое тесто, накройте салфеткой и выдержите не менее 30 минут.

■ Для фарша грибы и лук мелко порубите, обжарьте на растительном масле. Остудите, добавьте сыр, измельченный чеснок, посолите и поперчите.

■ Тесто тонко раскатайте, вырежьте кружки, на середину каждого положите фарш и защипните края.

■ Вареники варите в кипящей подсоленной воде 7—10 минут, затем выньте шумовкой и заправьте сливочным маслом.

■ Отдельно к варениками подайте сметану.

блинчики с грибами

на 4 порции

мука	150 г
яйца	2 шт.
пиво светлое	2 стакана
молоко	3 ст. ложки
масло растительное	2 ст. ложки
грибы	100 г
масло топленое	1 ст. ложка
соль, сахар	
сметана	4 ст. ложки

- Из муки, молока, пива, яиц, соли, сахара, растительного масла приготовьте жидкое тесто.
- Добавьте в него мелко нарезанные грибы и перемешайте.
- Выпекайте блинчики на хорошо разогретой сковороде, смазывая ее топленым маслом.
- Подавайте блинчики со сметаной.

блинчики фаршированные

на 6 порций

грибы	800 г
масло сливочное	1 ст. ложка
зелень укропа рубленая	2 ст. ложки
сыр твердый тертый	2 ст. ложки
сметана	2 ст. ложки
сухари панировочные	4 ст. ложки
соль, перец черный молотый	

для теста:

мука	2 стакана
молоко	2 стакана
яйца	2 шт.
сода пищевая	¼ ч. ложки
масло растительное	1 ст. ложка
соль	

■ Грибы мелко нарежьте, обжарьте на сливочном масле, посолите, поперчите. Добавьте зелень и перемешайте.

■ Из муки, яиц, молока замесите жидкое тесто. Добавьте соль, соду, растительное масло и перемешайте. Испеките блинчики, подрумянивая их с одной стороны.

■ На подрумяненную сторону блинчиков разложите грибы. Сверните блинчики конвертиками, уложите в форму, смазанную маслом и посыпанную половиной нормы сухарей. Смажьте сметаной, посыпьте сыром, смешанным с оставшимися сухарями, и запекайте при 220 °С до образования золотистой корочки.

■ Отдельно к блинчикам подайте сметану.

торт из блинчиков с грибами

на 6 порций

для блинчиков:

грибы соленые или маринованные	600 г
корейка копченая	100 г
лук репчатый	1 головка
мука	1 стакан
крахмал	1 ст. ложка
молоко	1 стакан
яйца	2 шт.
масло растительное	2 ст. ложки
соль	

для крема:

сыр плавленый мягкий	200 г
масло сливочное	2 ст. ложки
зелень укропа рубленая	1 ст. ложка
перец красный молотый	

■ Грибы, лук и корейку пропустите через мясорубку и обжаривайте на части растительного масла 10—15 минут.

■ Из муки, крахмала, молока и яиц замесите тесто, добавьте в него грибную массу, посолите и перемешайте. Испеките блинчики на раскаленной сковороде, смазывая ее оставшимся растительным маслом.

■ Сыр взбейте с размягченным сливочным маслом, добавьте зелень и перец.

■ Уложите блинчики стопкой, прослоив сырным кремом, и запекайте в духовке 5—7 минут.

■ Подавайте торт горячим, оформив солеными грибами и веточками зелени.

оладьи картофельные с опятами

на 4 порции

картофель	4—5 шт.
опята	300 г
мука	2 ст. ложки
яйцо	1 шт.
зелень петрушки рубленая	1 ст. ложка
соль, перец красный молотый	
масло растительное	4 ст. ложки
сметана	4 ст. ложки

- Сырой картофель натрите на терке, смешайте с мелко нашинкованными грибами, добавьте муку, яйцо, зелень, специи и перемешайте.
- На раскаленной сковороде с маслом испеките оладьи.
- Подавайте со сметаной.

хинкали с белыми грибами

на 10 порций

для теста:

мука	1 кг
яйца	2 шт.
вода	1¼ стакана
соль	

для начинки:

грибы белые	500 г
лук репчатый	4 головки
масло растительное	2 ст. ложки
сыр сулугуни	50 г
кинза рубленая	2 ст. ложки
масло сливочное	100 г
соль, перец черный молотый	

■ Из муки, яиц, воды и соли замесите крутое тесто.

■ Грибы и лук мелко нарежьте, обжарьте на растительном масле, охладите, затем соедините с сыром, натертым на крупной терке, и зеленью.

■ Тесто раскатайте в тонкий пласт и вырежьте кружочки. На середину каждого положите фарш, края кружочка соберите над фаршем, придавая изделиям грушевидную форму, и сожмите пальцами.

■ Варите хинкали в кипящей подсоленной воде 7—10 минут, затем выньте шумовкой и заправьте сливочным маслом.

■ При подаче хинкали поперчите.

равиоли с лисичками

на 12 порций

для теста:

мука	1 кг
яйца	2 шт.
вода	1¼ стакана
масло оливковое	6 ст. ложек
соль	

для начинки:

грибы (лисички, белые, грузди)	1 кг
лук зеленый	1 пучок
масло сливочное	2 ст. ложки
сливки густые или сметана	4 ст. ложки
соль, перец черный молотый	
сыр твердый тертый	1 ст. ложка
зелень петрушки рубленая	3 ст. ложки
масло сливочное	2 ст. ложки

■ Для теста смешайте муку и соль. Яйца взбейте с оливковым маслом и водой. Постепенно вливая яичную смесь в муку, замесите упругое, эластичное тесто. Готовое тесто накройте салфеткой и оставьте на 30 минут.

■ Для начинки грибы и лук мелко порубите, обжарьте на сливочном масле. Добавьте сливки, посолите, поперчите и тушите 10 минут. Начинка должна быть сочной.

■ Тесто раскатайте в 2 одинаковых тонких пласта. На один пласт теста разложите по 1 чайной ложке начинки на расстоянии 3—5 см друг от друга. Накройте вторым пластом, плотно прижмите пальцами пласты вокруг начинки, затем разрежьте их по линиям прижима на квадраты.

■ Варите равиоли в кипящей подсоленной воде 5—7 минут. Выньте шумовкой, выложите на блюдо, заправьте маслом, посыпьте сыром и зеленью. Отдельно можно подать кетчуп.

пицца с грибами

на 4 порции

для теста:

мука	1½ стакана
сметана	3 ст. ложки
маргарин	230 г
сахар, сода пищевая, уксус 3%-й	по 1 ч. ложке
соль	

для начинки:

грибы	600 г
лук репчатый	1 головка
масло растительное	2 ст. ложки
помидоры	2 шт.
яйца	2 шт.
сметана	⅔ стакана
сыр твердый	100 г
соль	
зелень петрушки и базилика рубленая	1 ст. ложка

■ Для начинки мелко нарезанные лук и грибы обжарьте на растительном масле, посолите.

■ Для теста размягченный маргарин взбейте, добавьте сметану, соль, сахар, гашенную уксусом соду и просеянную муку. Из готового теста раскатайте лепешку и уложите ее в смазанную маслом форму, сформовав бортики.

■ На лепешку выложите начинку, на нее — зелень, нарезанные кружочками помидоры. Полейте сметаной, взбитой с яйцами, посыпьте тертым сыром и запекайте в духовке 40 минут.

■ При подаче выложите пиццу на блюдо.

пирог с грибами

на 6 порций

для теста:

мука	3 стакана
дрожжи прессованные	50 г
сахар	1 ст. ложка
яйцо	1 шт.
маргарин	120 г
молоко	1 стакан
масло растительное	2 ст. ложки
соль	
желток яичный	1 шт.

для начинки:

грибы	600 г
лук репчатый	1 головка
масло сливочное	4 ст. ложки
рис вареный	½ стакана
бекон	100 г
майонез	4 ст. ложки
зелень укропа рубленая	2 ст. ложки
соль, перец черный молотый	

■ Для начинки бекон нарежьте соломкой, грибы — ломтиками, обжарьте с рубленым луком на сливочном масле. Добавьте рис, зелень, посолите, поперчите.

■ Для теста дрожжи разотрите с сахаром, добавьте подогретое молоко и поставьте в теплое место. Когда появятся пузыри, подмешайте растопленный маргарин, муку, взбитое яйцо, соль и поставьте для брожения в теплое место. Когда тесто подойдет, сделайте обминку, добавив растительное масло, и дайте еще раз подняться.

■ Готовое тесто раскатайте в 2 пласта. Один пласт теста уложите на смазанный маслом противень, выложите на него фарш, полейте майонезом, накройте вторым пластом и защипните края. Дайте пирогу расстояться, оформите фигурками из теста, смажьте поверхность яичным желтком и выпекайте 30 минут при 200—250 °С.

■ Готовый пирог смажьте маргарином, накройте полотенцем. Перед подачей разрежьте на порции.

пирожки с грибами и гречкой

на 10 штук

для теста:

мука	2 стакана
маргарин	200 г
сметана	2 ст. ложки
сахар	1 ч. ложка
соль	½ ч. ложки
яйцо	1 шт.

для начинки:

грибы	500 г
крупа гречневая	½ стакана
лук репчатый	1 головка
масло сливочное	150 г
бульонный кубик с беконом	1 шт.
соль, перец черный молотый	

■ Для теста маргарин с мукой порубите ножом в крошку. Добавьте сметану, соль, сахар, замесите тесто и выдержите его в холодильнике 1 час.

■ Для начинки сварите рассыпчатую гречневую кашу на бульоне, приготовленном из кубика. Лук порубите, обжарьте на сливочном масле, затем добавьте мелко нарезанные грибы и жарьте до готовности грибов. Перемешайте гречневую кашу с грибами и луком, посолите и поперчите.

■ Тесто раскатайте в пласт толщиной 0,5 см, вырежьте лепешки, на середину каждой положите грибной фарш и сформуйте пирожки.

■ Уложите пирожки швом вниз на смазанный маслом противень, смажьте взбитым яйцом и выпекайте 15—20 минут при 220 °С.

булочки из заварного теста с грибами

на 15—20 штук

для теста:

мука	2 стакана
вода	2 стакана
масло сливочное	200 г
яйца	8 шт.
соль	½ ч. ложки

для начинки:

грибы	300 г
сыр рокфор	300 г
масло сливочное	100 г
соль	
зелень петрушки рубленая	2 ст. ложки

■ В кипящей воде растопите масло, всыпьте соль, муку и варите 2—5 минут, непрерывно помешивая, пока тесто не станет эластичным. Охладите до 60 °С и введите яйца по одному, каждый раз вымешивая тесто до однородной консистенции. Готовое тесто отсадите из кондитерского мешка на противень небольшими порциями и выпекайте 15—20 минут при 210 °С. Как только булочки поднимутся и зарумянятся, уменьшите нагрев и выпекайте еще 15 минут.

■ Для начинки мелко нарезанные грибы обжарьте на половине нормы масла, посолите и перемешайте с частью раскрошенного сыра.

■ Готовые булочки, надрезав, наполните начинкой, смажьте оставшимся маслом и посыпьте смесью зелени и сыра.

грибные полоски

на 6 штук

тесто слоеное	500 г
грибы (опята, лисички)	500 г
сливки густые или сметана	½ стакана
тимьян рубленый	1 ч. ложка
перец красный молотый	
масло растительное	2 ст. ложки
желток яичный	1 шт.
сыр тертый	50 г

■ Тесто раскатайте в пласт толщиной 5—7 мм и разрежьте на 6 одинаковых полосок. Сделайте на поверхности каждой полоски несквозной надрез по периметру, отступив от края на 1 см. Смажьте взбитым желтком и выпекайте 15 минут при 220 °С.

■ Грибы нарежьте крупными ломтиками и поджарьте на растительном масле. Сливки взбейте с тимьяном и молотым перцем.

■ У выпеченных полосок выньте надрезанную часть, оставив целым донышко. Наполните углубления в полосках грибами, сверху выложите сливки, посыпьте сыром и накройте вынутыми крышечками.

кармашки с белыми грибами

на 10—12 штук

грибы (белые, подосиновики и др.)	500 г
лук репчатый	1 головка
масло растительное	2 ст. ложки
сметана	2 ст. ложки
аджика	1—2 ч. ложки
для теста:	
мука	2 стакана
молоко	½ стакана
яйцо	1 шт.
масло растительное	2 ст. ложки
масло растительное для жаренья	½ стакана
соль	

■ Грибы нарежьте ломтиками, обжарьте с мелко рубленным луком на растительном масле и заправьте сметаной, взбитой с аджикой.

■ В теплом молоке растворите соль, добавьте взбитое яйцо, муку, половину нормы растительного масла и замесите крутое тесто и оставьте в теплом месте на 20—30 минут.

■ Раскатайте тесто тонким слоем, смазав стол оставшимся маслом, и нарежьте прямоугольниками 10×15 см. На половину каждого сочня положите грибы, накройте другой половиной, чтобы получились узкие «кармашки». Края защипните и фигурно оформите вилкой.

■ Обжаривайте «кармашки» в растительном масле до готовности.

www.millionmenu.ru
Интернет-магазин –
shop.millionmenu.ru

УДК 641.5
ББК 36.99
Б 71

Издание для досуга

Блюда из грибов

Составитель Галина Михайловна Похвалина
Дизайн серии – А. Ю. Данилов

Рецепты и фотографии блюд – на сайте www.millionmenu.ru

Формат 64×76/16. Усл. печ. л. 6,75.

ООО «Издательский дом «Аркаим». 454091, г. Челябинск, ул. Карла Маркса, 38, оф. 413

По вопросам приобретения литературы обращайтесь:

Торговый дом «Аркаим»
Челябинск, 454091, ул. Карла Маркса, 38, оф. 413
тел. (351) 239-15-26, e-mail: sales@arkaim.biz

Москва, 105066, ул. Нижняя Красносельская, 35, стр. 9
тел./факс (495) 589-23-30, e-mail: sales@arkaim.biz

Отдел маркетинга, рекламы:
тел. (351) 239-15-26, e-mail: marketing@arkaim.biz

Изготовление книг на заказ:
тел. (351) 239-15-26, e-mail: exclusive@arkaim.biz

Полная информация на сайтах:
www.arkaim.biz www.millionmenu.ru

Интернет-магазин: shop.millionmenu.ru
Фотобанк – foto.millionmenu.ru
e-mail: bodor@arkaim.biz

Наши официальные партнеры
Челябинск, «ИнтерСервис»
тел. (351) 247-74-01, 247-74-02
Украина, Киев, «Казка+», тел. (1038044) 490-35-78
Москва, «Амадеос», тел. (495) 670-04-68
Москва, «Лабиринт», тел. (495) 231-46-79
Казахстан, Алма-Ата, «Седьмой лепесток»
тел. (7272) 44-70-70

Генеральный поставщик бумаги «Русбумторг»
Москва, тел. (495) 933-12-60, 933-12-61, 933-12-62

ISBN 978-5-8029-2640-6

© ООО «Издательский дом «Аркаим».
© ООО «Издательство «Аркаим».